

Anno 12, numero 1 - quadrimestrale - aprile 2015

VETERINARY & food

Periodico d'informazione della Associazione Italiana Veterinaria di Medicina Pubblica

AIVEMP
ASSOCIAZIONE FEDERATA ANMVI



EFSA. Assunzione di metilmercurio attraverso il pesce

Rilevamento sostanze chimiche negli alimenti: i dati UE

Valutazione dell'efficacia dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare

in collaborazione con



ORDINE DEI MEDICI VETERINARI
DELLA PROVINCIA DI CREMONA



CONVEGNO NAZIONALE

CONTROLLO E AUTOCONTROLLO: UN APPROCCIO INTEGRATO PER LA QUALITÀ SANITARIA E LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA DEL LATTE

Venerdì 30 Ottobre 2015 • CremonaFiere, Sala "Zelioli Lanzini"

OBIETTIVI EVENTO FORMATIVO

Attraverso il criterio dell'approccio integrato, si intende evidenziare punti di forza e di miglioramento delle produzioni lattiero-casearie e delle correlate attività di controllo ufficiale, favorendo lo sviluppo di un'interazione interdisciplinare delle competenze in una filiera vasta e di notevole interesse per la sanità pubblica e la sicurezza alimentare. Le sinergie che si generano tra le buone pratiche di coltivazione dei foraggi e di allevamento di animali da latte, nonché tra processi di produzione e di trasformazione dei prodotti a base di latte, sono in grado di determinare significativi riflessi sul livello atteso di sicurezza e di qualità del latte e dei suoi derivati.

MODERATORE

Liliana Carlomagno

ASL 1 Abruzzo - Avezzano-Sulmona-L'Aquila

RELATORI

Luigi Bertocchi

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna

Ugo Ciavattella

Università degli Studi di Teramo

Giorgio Varisco

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna

PROGRAMMA SCIENTIFICO

09.30 Registrazione dei partecipanti, saluto del Moderatore e inizio lavori

09.45 **Il controllo nella produzione primaria: la gestione sanitaria dell'allevamento, l'alimentazione ed il benessere animale per un latte di qualità** - L. Bertocchi

10.45 **La valutazione del rischio chimico e microbiologico nella filiera del latte: contaminanti e criteri microbiologici per la sicurezza di prodotto e di processo** - G. Varisco

11.45 **Il punto di vista del veterinario aziendale e dell'impresa: possibili sinergie ed interazioni con le attività di C.U. ed esempio di applicazione di piano di autocontrollo semplificato nelle microimprese del settore. Possibilità tecniche e giuridiche per la tutela delle produzioni tradizionali** - U. Ciavattella

12.45 Discussione

13.00 Consegna attestati ECM e termine dei lavori



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

AIVEMP - Paola Orioli - Tel. 0372-40.35.39 - Fax 0372-40.35.54

E-mail: segreteria@aivemp.it - Website: www.aivemp.it

PARTECIPAZIONE

Iniziativa riservata ai laureati e studenti in Medicina Veterinaria.

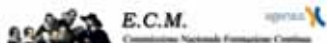
L'iscrizione al convegno dà diritto a:

- Attestato crediti formativi ECM
- Attestato di frequenza

SEDE CONVEGNO

CremonaFiere - Cà de Somenzi - P.zza Zelioli Lanzini, 1 - Cremona

Gli organizzatori dell'evento si impegnano a rispettare il programma pubblicato che rimane suscettibile di variazioni per cause di forza maggiore. È proibito filmare o fotografare le presentazioni dei relatori.



RICHIESTO ACCREDITAMENTO

Organizzato da  

E.V. Soc. Cons. a r.l. è una Società con sistema qualità certificato ISO 9001:2008

ISCRIZIONE AL CONVEGNO NAZIONALE AIVEMP CONTROLLO E AUTOCONTROLLO: UN APPROCCIO INTEGRATO PER LA QUALITÀ SANITARIA E LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA DEL LATTE

Venerdì 30 Ottobre 2015 • CremonaFiere, Sala Zelioli Lanzini

da inviare in busta chiusa o mezzo fax entro e non oltre il **23 Ottobre 2015** al seguente indirizzo: Segreteria AIVEMP - Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona (Fax 0372 - 40.35.54)

**LE PRE-ISCRIZIONI PERVENUTE MEZZO FAX O POSTA
OLTRE LA SCADENZA NON SONO RITENUTE VALIDE.
È PERTANTO PREVISTA L'ISCRIZIONE IN SEDE CONGRESSUALE.**

Iniziativa riservata ai laureati e studenti in Medicina Veterinaria

COGNOME NOME

VIA N.

CODICE FISCALE (obbligatorio) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

COMUNE CAP PROV.

CELLULARE (obbligatorio)

E-MAIL (obbligatorio)


ISCRITTO ORDINE MED. VET. (obbligatorio) TESSERA N.

La partecipazione al Convegno è gratuita, ma per motivi organizzativi è necessario rispedire questa scheda con i propri dati a E.V. Soc. Cons. a r.l.

Data Firma

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n. 196 (G.U. 29 Luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L), il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati sopra indicati, consapevole che l'esecuzione dei servizi richiesti non può avere luogo senza la comunicazione dei dati personali alla Società organizzatrice dell'evento e/o ai soggetti a cui la stessa deve rivolgersi.

Firma

 Ritagliare e conservare per l'entrata gratuita presso CremonaFiere

**IL PRESENTE INVITO PRESENTATO ALLE CASSE
DÀ DIRITTO ALL'INGRESSO GRATUITO AL CONVEGNO,
PREVIO CAMBIO CON REGOLARE BIGLIETTO S.I.A.E.**

COGNOME

NOME

**ISCRIZIONE AL CONVEGNO NAZIONALE AIVEMP
CONTROLLO E AUTOCONTROLLO: UN APPROCCIO INTEGRATO PER
LA QUALITÀ SANITARIA E LA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA DEL LATTE
Venerdì 30 Ottobre 2015 • CremonaFiere, Sala Zelioli Lanzini**

**NON SARANNO CONSIDERATI VALIDI GLI INVITI
DIFFUSI VIA INTERNET O TRAMITE E-MAIL**

CREMONAFIERE

LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E LA SICUREZZA ALIMENTARE NEL PIANO NAZIONALE DELLA PREVENZIONE

Bartolomeo Griglio

Presidente AIVEMP

L'inserimento di uno specifico capitolo nel Piano Nazionale della Prevenzione che richiama il Piano Nazionale Integrato di Sicurezza Alimentare, e individua alcuni obiettivi specifici per i Servizi Veterinari delle Regioni e delle ASL, segna un punto di non ritorno che richiede da parte della categoria un approccio nuovo alle attività sinora svolte.

I compiti legati al controllo delle filiere agro-alimentari si basano, infatti, per la maggior parte su programmi predisposti in ottemperanza a normative europee o nazionali, mentre i programmi di prevenzione previsti dal piano della prevenzione sono definiti, a livello nazionale, prevalentemente sulla base delle cosiddette "valutazioni di efficacia".

Nel momento in cui, ragionevolmente, le attività svolte sulla base di una normativa, emanata e condivisa addirittura a livello europeo per consentirne un'applicazione uniforme in tutti i Paesi, dovrebbero essere considerate prioritarie (pensiamo ad esempio alle campagne obbligatorie di vaccinazione), così non è per i controlli di sanità pubblica e sicurezza alimentare che spesso vengono ritenuti inutili dai cultori della EBM in quanto non basati su prove di efficacia.

Così, a fronte di alcune attività di "promozione della salute" che riescono ad attingere ad importanti risorse del SSN grazie ad un forte impegno delle categorie interessate nonostante le difficoltà a valutare le effettive ricadute, si "tagliano" le risorse destinate ai servizi veterinari.

Buona parte della responsabilità è senz'altro nostra: la Veterinaria Pubblica non è stata in grado, o lo è stata in modo sporadico, di supportare le proprie scelte, oltre che con le norme cogenti, con i processi scientifici che hanno portato all'emanazione delle stesse.

Poca enfasi è stata data inoltre ai risultati dei controlli. La riduzione delle patologie ed il miglioramento delle condizioni di allevamento degli animali ha portato, dal dopoguerra ad oggi, ad una importante riduzione del-

le zoonosi e delle malattie a trasmissione alimentare nell'uomo e, in contrasto con il prevalente pensare comune, ad un accrescimento della qualità degli alimenti presenti sulle nostre tavole.

Indicatori come il numero dei casi di brucellosi umana, legati al contatto con animali infetti o con latte o formaggi prodotti da animali infetti, che dimostrano una quasi scomparsa dei casi umani in gran parte delle Regioni italiane, o i dati che scaturiscono dalla sorveglianza delle malattie infettive a trasmissione alimentare nell'uomo che evidenziano un calo significativo della salmonellosi umana legata al consumo di uova o carni di pollame contaminate grazie ai programmi di controllo in allevamento e nelle fasi successive, rappresentano solo 2 esempi di evidenze di efficacia che dovrebbero essere portate all'attenzione dei gruppi di lavoro che scrivono i programmi e dei decisori politici, con numeri e valutazioni di impatto.

È noto che in Italia la cultura della Prevenzione lascia spazio spesso ad interventi importanti solo dopo che emergenze o disastri annunciati, ad esempio in campo ambientale, si sono avverati.

In assenza dell'insorgenza di gravi crisi legate al mondo zootecnico o alla sicurezza alimentare (che auspichiamo non si manifestino anche grazie all'attività che svolgiamo per prevenirle) che riportino all'attenzione dei decisori politici l'importanza della medicina veterinaria, è molto probabile che nei prossimi anni si assisterà, in linea con quanto avvenuto in molti Paesi europei, ad un forte ridimensionamento della Sanità Pubblica Veterinaria.

Conoscere le linee guida internazionali che sono alla base delle norme che regolano la nostra attività, essere consapevoli dei risultati raggiunti dal dopoguerra ad oggi e presentarli nel modo corretto, rappresenta probabilmente in questo contesto la migliore opportunità per limitare la perdita di risorse e garantire gli attuali standard di sicurezza ai cittadini italiani.



Quadrimestrale d'informazione
della Associazione Italiana Veterinaria
di Medicina Pubblica

**Anno 12, Numero 1
Aprile 2015**

Supplemento della rivista
"La Professione Veterinaria"
Anno 12, n. 33
settimana
dal 19 al 25 ottobre 2015

Direttore
Bartolomeo Griglio

Vice Direttori
Giancarlo Belluzzi
Giuseppe Licitra

Direttore Responsabile
Antonio Manfredi

Segreteria di Redazione
Paola Orioli
Tel. 0372/403539
segreteria@aivemp.it

Comitato di Redazione
Aldo Benevelli, Liliana Carlomagno,
Anna Cerrone, Elisa Dordoni,
Carlotta Ferroni, Paola Gherardi,
Bartolomeo Griglio, Marina Perri

**Concessionaria esclusiva
per la pubblicità**
E.V. Soc. cons. a r.l. - Cremona
segreteria@aivemp.it

Spedizione
Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 N. 46)
art. 1, comma 1, DCB Milano
a cura di Centro Produzione Mailings Scarl
Cusago (MI)

Stampa
Press Point - Abbiategrosso (MI)
Tel. 02/94965467

Editore
SCIVAC - Via Trecchi, 20 - Cremona - Iscrizione registro stampa
del tribunale di Vigevano n. 1425/03 del 30/12/2003

S O M M A R I O

**Rischi e benefici legati al consumo di pesce.
Il parere EFSA conferma gli effetti positivi legati
al consumo di pesce durante la gravidanza, ma evidenzia
rischi di possibile esposizione eccessiva
al metilmercurio in alcuni paesi tra cui l'Italia.
Le raccomandazioni del CeIRSA per le donne
in gravidanza.**

Bartolomeo Griglio, Silvia Marro

5

**Panoramica dell'EFSA sul rilevamento
di sostanze chimiche negli alimenti.
Dati europei ed italiani a confronto**

Silvia Marro, Bartolomeo Griglio

7

**Procedure per la valutazione di efficacia
dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare**

Griglio Bartolomeo

11

Istruzioni per gli autori

CONTRIBUTI

La rivista *Veterinary&food* pubblica testi su temi inerenti i due argomenti che ne definiscono la testata. Le sezioni della rivista comprendono editoriali, articoli originali, interventi, inchieste, notizie, rassegne, recensioni, lettere alla rivista e rubriche.

VALUTAZIONE

Tutti i lavori ritenuti conformi alle linee guida sopradescritte verranno sottoposti al giudizio di lettori esperti per una valutazione dell'interesse pratico e della validità scientifica. I pareri saranno riassunti in una scheda di lettura inviata all'autore per la corrispondenza, tramite la quale potranno essere richieste precisazioni o modifiche, la redazione si riserva comunque il diritto di accettare o meno un lavoro e di decidere l'eventuale data di pubblicazione.

INVIO

Il contributo deve essere inviato esclusivamente in formato elettronico con file di testo in Microsoft Word (esclusivamente Windows) e immagini di buona qualità, nei formati JPEG, GIF, EPS e TIFF.

Il materiale deve essere inviato esclusivamente mezzo mail al seguente indirizzo: segreteria@aivemp.it

**ISTRUZIONI COMPLETE PER GLI AUTORI
DISPONIBILI AL SITO WWW.AIVEMP.IT**

INFORMAZIONI

Segreteria di Redazione - Paola Orioli

Tel. 0372 - 403539, segreteria@aivemp.it

RISCHI E BENEFICI LEGATI AL CONSUMO DI PESCE. IL PARERE EFSA CONFERMA GLI EFFETTI POSITIVI LEGATI AL CONSUMO DI PESCE DURANTE LA GRAVIDANZA, MA EVIDENZIA RISCHI DI POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA AL METILMERCURIO IN ALCUNI PAESI TRA CUI L'ITALIA.

Le raccomandazioni del CeIRSA per le donne in gravidanza.

Risks and benefits associated with the consumption of fish.

The EFSA's opinion confirm the positive effects of fish consumption during pregnancy, but highlights possible risks of excessive exposure to methylmercury in population groups at risk in some countries such as Italy.

The recommendations of CeIRSA for pregnant women.

A cura di Bartolomeo Griglio, Silvia Marro

Ce.I.R.S.A. - ASLTO5 Chieri (TO)

A
B
S
T
R
A
C
T

Following a request from the European Commission to carry out a risk benefit analysis as regards the risks and benefits to human health of fish/seafood consumption related to methylmercury, the EFSA Scientific Committee created scenarios based on typical fish consumption patterns of population groups at risk of exceeding the tolerable weekly intake (TWI) for methylmercury. When consuming species with a high methylmercury content, only a few numbers of servings (<1-2) can be eaten before reaching the TWI. To protect against inter alia neurodevelopmental toxicity of methylmercury and achieve the benefits of fish consumption (effect of fish/seafood consumption during pregnancy on functional outcomes of children's neurodevelopment and on cardiovascular diseases in adults), which are associated with 1-4 fish servings per week, fish/seafood species with a high content of mercury in the daily diet should be limited. The Scientific Committee recommends that each country needs to consider its own pattern of fish consumption, especially the species of fish consumed, and carefully assess the risk of exceeding the TWI of methylmercury while obtaining the health benefits from consumption of fish/seafood.

The Centre for Research and Documentation in Food Safety (Ce.I.R.S.A.), in the light of the new EFSA's statement and waiting for more in-depth Italian studies, has therefore decided to review its guidelines for food safety in pregnancy.

L'EFSA ha recentemente pubblicato il documento "Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood" (EFSA, 2015) finalizzato a valutare i benefici del consumo di pesce/frutti di mare rispetto ai rischi legati alla presenza di metilmercurio. Partendo da studi precedenti e dai dati forniti dai diversi Paesi sulle scelte alimentari dei consumatori, sono stati elaborati alcuni scenari che evidenziano l'impossibilità di esprimere un parere generalizzato a causa delle profonde differenze

nella quantità e nelle specie ittiche consumate nei Paesi considerati.

Il comitato scientifico "CONTAM" dell'EFSA ha confrontato i benefici del consumo di pesce/molluschi con i rischi posti dalla presenza di metilmercurio nel pesce e nei molluschi, in relazione al numero di porzioni di pesce consumate alla settimana. Il documento tiene conto di due precedenti pareri scientifici dell'EFSA che esaminavano, rispettivamente, i rischi del mercurio e del metilmercurio negli alimenti e i benefici per la salute apportati dal consumo di pesce/molluschi.

Il primo parere definiva una dose settimanale tollerabile per il metilmercurio di 1,3 µg per kg di peso corporeo, mentre il secondo raccomandava un consumo settimanale di pesce compreso tra 1-2 porzioni e 3-4 porzioni per ottenere benefici sulla salute quali, rispettivamente, un migliore sviluppo neurologico nei bambini e una riduzione del rischio di coronaropatie negli adulti.

Confermando i benefici (in particolare per alcune categorie di soggetti come le donne in gravidanza e i bam-

ECONORMA
Sistemi di monitoraggio e telecontrollo della
TEMPERATURA UMIDITA' RELATIVA %
Celle frigorifere, Congelatori,
Magazzini, Trasporti,
Pastorizzazione, ecc.
FT-200/MP
31020 SAN VENDEMIANO - TV - Via Olivera 52
Tel. 0438.409049 info@econorma.com www.econorma.com

bini nella fase di sviluppo) legati al consumo di pesce per l'apporto di nutrienti essenziali come la vitamina D, lo iodio, il selenio e gli acidi grassi polinsaturi omega-3, lo studio ha evidenziato che in alcuni Paesi, tra cui l'Italia, le quantità e le tipologie di pesce consumate possono portare all'assunzione di metilmercurio in quantità superiore alla dose settimanale tollerabile. Per il nostro Paese, pur tenendo conto delle riserve espresse anche dal Comitato EFSA sull'attendibilità e la confrontabilità dei dati su cui si basano le simulazioni, le cause sarebbero imputabili ad un elevato consumo, da parte di quasi tutte le fasce di popolazione, di pesce spada, specie ittica che risulta essere maggiormente contaminata da metilmercurio e quindi in grado di introdurre nella dieta quantità di metilmercurio superiori ai limiti accettabili.

Nonostante esistano limiti di legge che prevedono dei valori massimi, la possibilità di ridurre i livelli di metilmercurio riguarda esclusivamente i pesci allevati. Nei pesci selvatici, come pesce spada, smeriglio, palombo, verdesca e tonno, che risultano quelli che maggiormente contribuiscono all'apporto di metilmercurio nella dieta degli italiani, gli interventi sono legati alla riduzione delle emissioni di mercurio nell'ambiente a livello mondiale. Una notevole riduzione della produzione, dell'impiego industriale e dello scarico nell'ambiente del mercurio si è verificato negli ultimi decenni, ma questo è stato compensato da un aumento delle emissioni di mercurio legato alla combustione del carbone ed all'estrazione artigianale dell'oro. Recentemente, un trattato internazionale ("Convenzione di Minamata") emanato sotto l'egida del Programma Ambiente delle Nazioni Unite (UNEP), e ratificato da delegati di 140 paesi il 19 gennaio 2013, si è posto l'obiettivo di ridurre le emissioni di mercurio derivante da attività umane direttamente nell'ambiente.

Il Comitato conclude evidenziando l'esigenza che i singoli Paesi effettuino valutazioni del rischio per le fasce di popolazione che superano i livelli settimanali tollerabili suggerendo di ridurre il consumo di specie ittiche con un elevato contenuto di metilmercurio al fine di assicurare che il consumo di pesce svolga il ruolo positivo per la salute, riducendo al tempo stesso i rischi legati da un'eccessiva esposizione al metilmercurio.

Nella Tabella a fianco vengono riassunti i livelli di metilmercurio nei prodotti ittici (EFSA Journal 2015; 13(1):3982).

Il Ce.I.R.S.A., alla luce del nuovo documento dell'EFSA e in attesa di studi nazionali più approfonditi, ha pertanto ritenuto di rivedere le proprie linee guida per la sicurezza alimentare in gravidanza (<http://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=21>).

Tipologia di alimento	Valore medio di metilmercurio (µg/kg)
Pesce spada	1212
Luccio	394
Aragosta	302
Tonno	290
Orata	225
Branzino	202
Lofiformi (Rana pescatrice)	195
Scorfano	189
Carne di pesce	166
Persico	165
Nasello	136
Sgombro	107
Merluzzo/gadiformi	94
Coregone (salmonide d'acqua dolce)	85
Sogliola	76
Platessa	64
Carpa	55
Calamaro	46
Prodotti di pesce	38
Aringa	36
Salmone/trota	33

Nella scelta delle 2-4 porzioni settimanali di pesce ritenute utili durante il periodo della maternità e per la prima infanzia, viene ora consigliato di evitare di consumare il pesce spada, il palombo, lo smeriglio e la verdesca, limitando ad una porzione alla settimana il tonno fresco o, in sostituzione, 2 scatolette medie di tonno sott'olio. Il parere solleva inoltre dubbi in merito all'attuale strategia di riduzione del rischio mediante il campionamento ufficiale dei pesci predatori di grossa taglia che spesso evidenzia, in linea con i dati di EFSA, il superamento del limite di 1 ppb con conseguenti provvedimenti di ritiro/riciamo e distruzione di consistenti quantità di prodotto.

Tale strategia, e lo stesso limite, dovrebbero essere rivalutati alla luce dei dati di esposizione basati sul Total Weekly Intake (TWI).

EFSA. "Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to the risks of methylmercury in fish/seafood". EFSA Journal 2015; 13(1):3982.

PANORAMICA DELL'EFSA SUL RILEVAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE NEGLI ALIMENTI. DATI EUROPEI ED ITALIANI A CONFRONTO

Overview of Data Collection Reports on chemicals in foods. Italian data compared with the EU average

Silvia Marro, Bartolomeo Griglio

Ce.I.R.S.A. - ASLTO5 Chieri (TO)

A
B
S
T
R
A
C
T

Across Europe efforts are made to collect, monitor and analyse information on levels of chemicals in plants, animals, food and drinks. This work helps national and European authorities to be aware of the situation on the ground and to measure the impact of existing controls. It can also help to understand if new safety assessments or control measures are needed and to set priorities for future research funding and data collection activities. These data can also be used in risk assessments of individual substances. Recently EFSA published annual reports on pesticide residues in food and on veterinary drug residues in animals and foods ("The 2013 European Union report on pesticides in food" and "Report for 2012 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products"). In this article we will summarize the results obtained from EU/EEA and compared with those of Italy.

INTRODUZIONE

In tutta Europa vengono raccolte, monitorate e analizzate le informazioni sui livelli di sostanze chimiche presenti nelle piante, negli animali, negli alimenti e nelle bevande. Tali dati forniscono la base scientifica delle decisioni assunte dalle autorità nazionali ed europee responsabili della sicurezza alimentare e/o della salute pubblica. Inoltre aiutano a misurare l'impatto dei controlli in essere, capire se sono necessarie nuove valutazioni in termini di sicurezza o se occorrono misure di controllo, oltre che a stabilire le priorità per le future attività di finanziamento alla ricerca e raccolta dati. Recentemente l'EFSA ha pubblicato due documenti che forniscono una panoramica dei risultati di monitoraggio annuale sui residui di pesticidi negli alimenti e sui residui di farmaci veterinari in animali e alimenti di origine animale ("The 2013 European Union report on pesticides in food" e "Report for 2012 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products"). Nel presente articolo verranno riassunti i risultati ottenuti a livello UE/AEE e confrontati con quelli dell'Italia.

RESIDUI DI PESTICIDI NEGLI ALIMENTI

Con il termine "pesticidi", usato sovente come sinonimo di prodotti fitosanitari, si indicano i prodotti usati principalmente in agricoltura per proteggere le colture e impedire che vengano distrutte da malattie e infestazioni. Il monitoraggio e il controllo dei livelli massimi

residuali (LMR) di pesticidi presenti nei prodotti di origine vegetale e animale, che possono derivare dal loro impiego per la protezione dei vegetali, vengono disciplinati dal regolamento (CE) n. 396/2005 e s.m.i.

L'EFSA pubblica annualmente una relazione sui residui di pesticidi rilevati nell'Unione Europea (UE), basata sulle informazioni derivanti dal monitoraggio e dai controlli ufficiali eseguiti sui residui di pesticidi negli alimenti, trasmesse dai 27 Stati membri dell'UE e da due Paesi EFTA (Islanda e Norvegia). Nella relazione si riportano dati sulla valutazione dell'esposizione dei consumatori europei ai residui di pesticidi attraverso l'alimentazione.

Campioni prelevati

Nel 2013 in UE sono stati analizzati 80.967 campioni per la ricerca di 685 pesticidi. La maggior parte dei campioni (55.253 campioni, il 68,2%) proveniva da Paesi dell'UE e dell'Area Economica Europea (AEE, costituita anche da Islanda, Liechtenstein e Norvegia), mentre 22.400 campioni (27,7%) erano prodotti importati da Paesi terzi. Per 3.314 campioni (4,1%) non è stata segnalata l'origine dei prodotti.

Gli Stati membri hanno prelevato una gamma di 220 prodotti alimentari non trasformati agricoli e una grande varietà di prodotti trasformati diversi derivati da 136 prodotti agricoli (ad esempio, vino, succhi di frutta e di verdura, frutta e verdura in scatola, prodotti lattiero-caseari, prodotti di cereali come la farina, frutta secca, verdure sott'olio, ecc).

Il numero di campioni prelevati e analizzati dall'Italia nel 2013 per la ricerca di pesticidi rappresenta l'11,5% di tutti i campioni analizzati dai Paesi membri dell'UE. L'Italia è uno dei Paesi UE che hanno compiuto maggiori sforzi per aumentare il numero di campioni rispetto al 2012 (+ 12,7%). Per quanto riguarda la frequenza di campionamento ogni 100.000 abitanti, tuttavia, il nostro paese si colloca solamente al 21° posto con 15,7 campioni (rispetto alla media UE di 16 campioni). L'Italia è uno dei paesi che ha concentrato il suo programma nazionale di controllo principalmente su prodotti nazionali: su un totale di 9.350 campioni analizzati, l'83,4% era di origine italiana, il 2,5% di origine europea e il 9,4% di origine extraeuropea.

Risultati principali

Tra i campioni provenienti da paesi dell'UE/AEE, il 57,6% era privo di residui misurabili, il 41% conteneva residui superiori al limite di quantificazione (LOQ), ma entro il livello legale consentito, e l'1,4% conteneva residui che superavano le concentrazioni consentite (MRL).

I campioni provenienti da Paesi terzi sono risultati avere residui superiori al LOQ, ma entro i limiti di legge

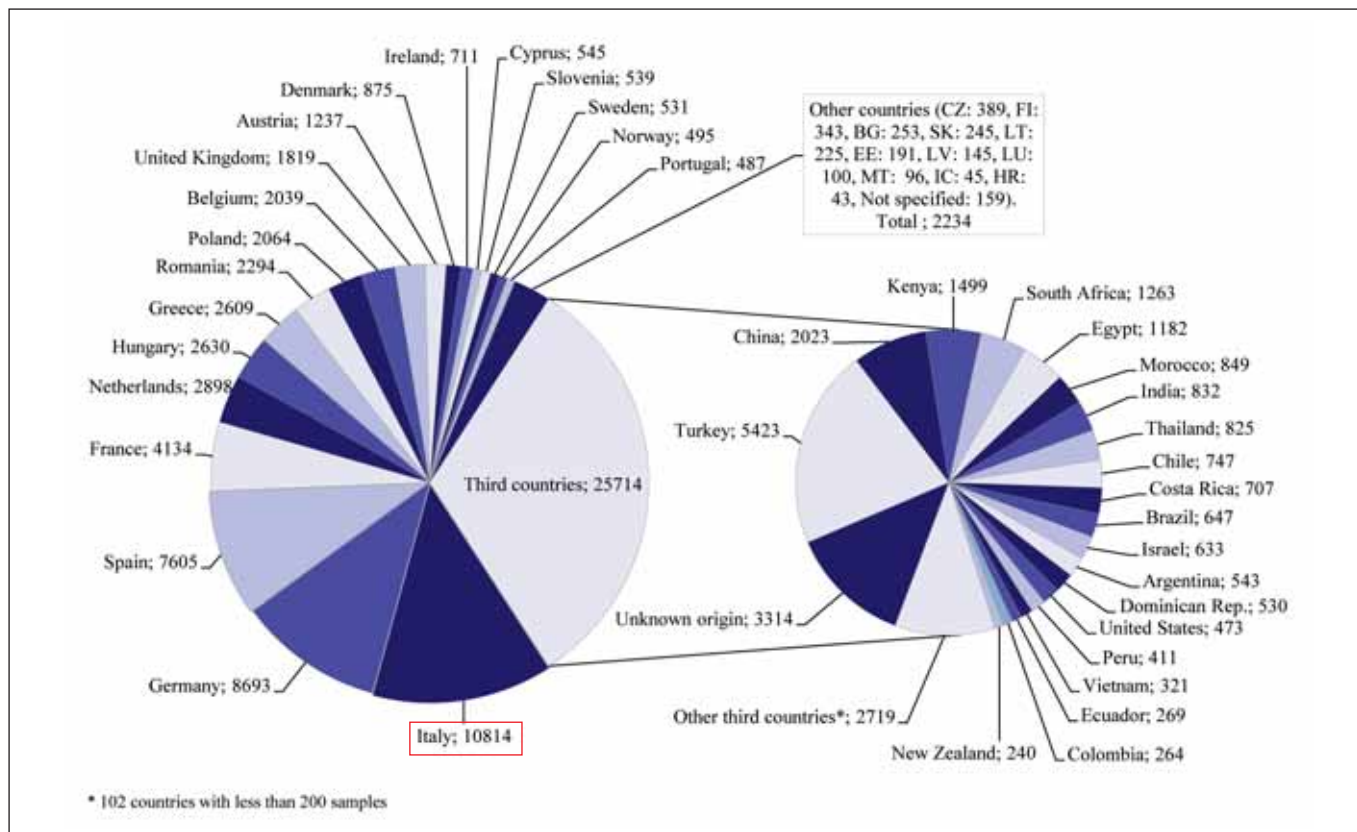


Grafico 1 - Distribuzione dei campioni di origine comunitaria ed extracomunitaria (EFSA. The 2013 European Union report on pesticides in food).

(48,1%), e all'MRL (5,7%) più alti rispetto a quelli dei paesi dell'UE/AEE. Tuttavia, rispetto al 2012, il tasso di superamento dell'LMR per i prodotti alimentari importati è diminuito (dal 7,5% al 5,7%).

Su un totale di 10.814 prodotti di origine italiana analizzati (che rappresentano il 13,35% rispetto agli 80.967 prodotti campionati dagli Stati membri, sia di origine comunitaria che extracomunitaria - vedi grafici 1 e 2):

- il 58,8% dei campioni (6.342) è risultato privo di residui di pesticidi rilevabili;
- il 40% dei campioni (4.341) conteneva residui misurabili al di sopra del limite di quantificazione, ma entro il livello legalmente consentito (al di sopra del LOQ, ma sotto il LMR);
- l'1,2% dei campioni (131) ha superato i limiti di legge.

I prodotti non trasformati campionati in UE che nel 2013 hanno superato con maggiore frequenza i LMR sono risultati: guava, litchi, frutto della passione, foglie di tè, okra, basilico, prezzemolo, verdure tipo spinaci, rape, papaya, cassava, ortaggi a foglia e melograni.

I prodotti trasformati campionati in UE che hanno superato con maggiore frequenza i limiti di legge sono risultati: funghi selvatici, foglie di tè, piselli con baccello, peperoni, infusi di erbe, pomodori, fagioli con baccello, melograni, uva da tavola, riso, pompelmo e segale. È importante notare che alcuni di questi alimenti sono oggetto di controlli sulle importazioni e quindi i risultati potrebbero essere falsati a causa dei campioni mirati per i controlli alla frontiera.

Tra le 2.788 determinazioni che hanno superato il limite di legge, sono state segnalate 878 determinazioni per pesticidi non autorizzati nell'UE. Nella maggior parte dei

casi i superamenti dell'LMR per pesticidi non autorizzati sono stati correlati a prodotti importati (659 casi).

RISULTATI RIGUARDANTI SPECIFICI GRUPPI DI ALIMENTI

Prodotti biologici

Su un totale di 4.620 prodotti biologici analizzati, nel 15,5% dei casi (717 campioni) sono stati rilevati residui di antiparassitari ancora rientranti nei limiti di legge, mentre nello 0,8% dei casi (31 campioni, di cui 1 di origine italiana) sono stati superati i livelli consentiti. In questi campioni, sono stati identificati 134 pesticidi distinti. Nella maggior parte dei casi i residui rilevati sono legati ai pesticidi consentiti per l'agricoltura biologica, alla contaminazione storica da inquinanti ambientali persistenti o a residui di sostanze che non sono necessariamente connessi con l'uso di pesticidi, ma che possono provenire da fonti naturali.

Alimenti per l'infanzia

Su un totale di 1.597 alimenti per l'infanzia analizzati, il 92,7% è risultato privo di residui rilevabili, il 7,3% (116 campioni) conteneva residui misurabili al di sopra del limite di quantificazione, ma entro il livello legalmente consentito, mentre lo 0,7% (11 campioni) ha superato i limiti di legge (LMR).

Alimenti di origine animale

La maggior parte dei campioni di prodotti di origine animale (88% su 8257 campioni) è risultata priva di residui misurabili. I pesticidi rilevati più frequentemente risultano inquinanti ambientali persistenti o composti derivanti da fonti diverse dall'uso di pesticidi.

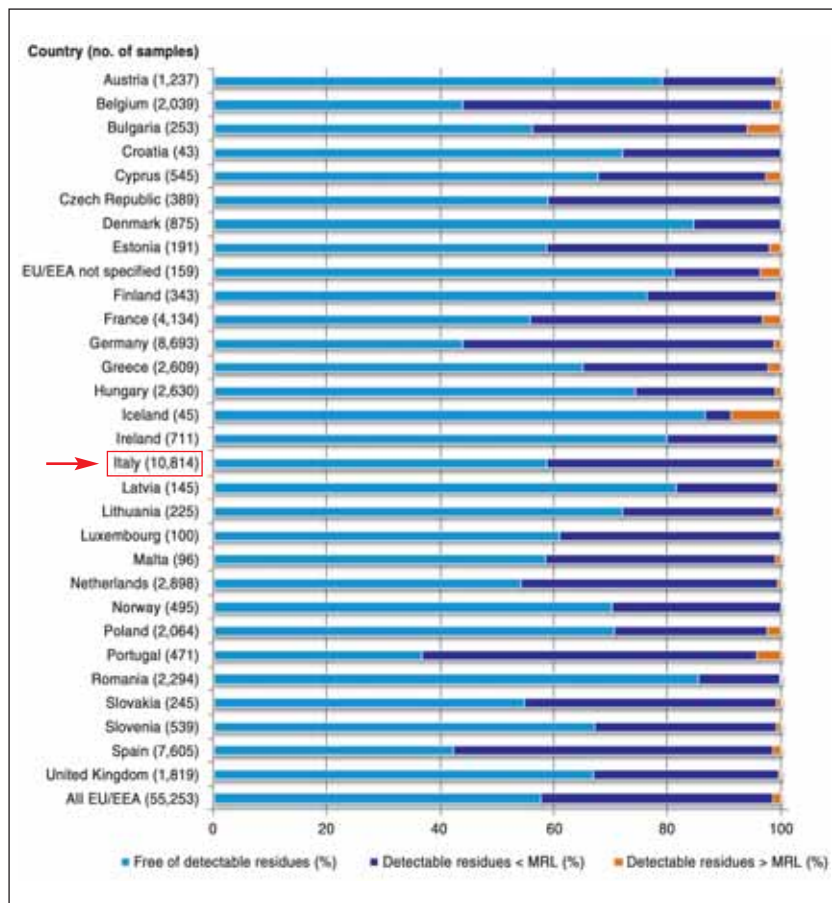


Grafico 2 - Paesi UE/AEE: Risultati della ricerca di residui a seconda del Paese di origine del campione (EFSA. The 2013 European Union report on pesticides in food).

ESPOSIZIONE DEI CONSUMATORI EUROPEI AI PESTICIDI

Così come nel proprio programma nazionale, ogni Stato membro dell'UE (insieme a Islanda e Norvegia) partecipa all'EUCP (*EU-coordinated control programme*). Uno degli scopi dell'EUCP è quello di generare dati comparabili che, se combinati con i dati sul consumo alimentare dell'EFSA, possono essere utilizzati per stimare l'esposizione dei consumatori europei ai pericoli alimentari. Ogni anno i paesi segnalanti sono invitati ad analizzare lo stesso paniere di 12 prodotti alimentari. Nel 2013 questo consisteva in 11 prodotti alimentari crudi (mele, cavoli cappucci, porri, lattuga, pesche, segale, avena, fragole, pomodori, latte vaccino e carne suina) e 1 prodotto trasformato (vino). Gli stessi prodotti alimentari sono stati analizzati nel 2010 e 2013, con l'eccezione del vino, che è stato analizzato per la prima volta nel 2013. Il tasso di superamento nel 2013 è stato inferiore o pari a quello del 2010 in tutti i prodotti analizzati.

L'EFSA utilizza un modello chiamato PRIMo (*Pesticide Residue Intake Model*) per stimare l'esposizione dei consumatori europei ai residui di antiparassitari. L'esposizione attesa viene poi confrontata con i livelli guida di esposizione accettabili, noti come valori di riferimento tossicologici.

I calcoli hanno portato alla conclusione che, per 12 prodotti alimentari interessati dall'EUCP, la probabilità di essere esposti a residui di pesticidi a livelli che rappresentano un rischio per la salute è bassa nel breve termine. Le stime di esposizione a lungo termine sono

trascurabili o entro la dose tossicologica accettabile. Per un pesticida, il *dichlorvos*, i calcoli conservativi iniziali sono stati affinati per tener conto del fatto che il pesticida non è più autorizzato nell'Unione Europea. In conclusione, i residui di tali antiparassitari, in base alle conoscenze scientifiche attuali, non rappresentano un rischio cronico per la salute del consumatore europeo.

RESIDUI DI MEDICINALI AD USO VETERINARIO ED ALTRE SOSTANZE IN ANIMALI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

In ogni Stato membro, annualmente, viene predisposto un piano di sorveglianza a livello del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale con lo scopo di ricercare casi di trattamento illecito o di verificare la conformità con i limiti massimi residuali per le sostanze farmacologicamente attive [regolamento (UE) n. 37/2010 e s.m.i.], con i tenori massimi per gli antiparassitari [regolamento (CE) n. 396/2005 e s.m.i.] e per i coccidiostatici ed istomonostatici [regolamento (CE) n. 124/2009 e s.m.i. e regolamenti concernenti l'impiego di additivi per mangimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 e s.m.i.] e con i tenori massimi per i contaminanti ambientali [regolamento (CE) n. 1881/2006 e s.m.i.].

Campioni prelevati

Nel 2012, su un totale di 427.123 campioni mirati analizzati in UE (condotti a norma della Direttiva 96/22/CE del Consiglio) sono risultati non conformi 1.071 campioni (lo 0,25%). Il numero totale di campioni varia di anno in anno a seconda dei volumi di produzione di ciascuna categoria di animali/alimento, ma in generale è stabile dal 2009. Si osserva che dal 2007 la tendenza generale della percentuale di non conformità è in discesa.

Risultati principali in base a specie animale/alimento

Di seguito i risultati ottenuti a livello UE, confrontati con quelli dell'Italia.

Bovini

Nel 2012 in UE è stato testato poco meno dello 0,5% (si tratta di un tasso elevato rispetto ad altri animali) di tutti i bovini da reddito (sia da carne che da latte). Sono risultati non conformi solamente 262 campioni su 130.000 esaminati (lo 0,2%), di cui 78 per metalli pesanti, seguiti da 61 per antibatterici (12 dei quali per ossitetraclina) e 44 per farmaci anti-infiammatori a base di steroidi (corticosteroidi).

In Italia sono risultati non conformi 40 campioni su 18.130 esaminati (lo 0,22%), di cui 29 per farmaci anti-infiammatori a base di steroidi (corticosteroidi). Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 14% di tutti i campioni dell'UE.

Suini

Ogni anno in UE vengono prodotti numeri elevati di suini (246 milioni di capi nel 2012 rispetto, per esempio, ai 26 milioni di bovini) e nel 2012 lo 0,05% è stato testato per la ricerca di residui. Su 130.000 campioni prelevati da suini, 279 sono risultati non conformi (0,21%), di cui 149 per metalli pesanti (soprattutto rame), 60 per livelli irregolari di antibiotici (tra i quali sulfamidici) e 31 per steroidi (tra cui il nandrolone, l'ormone della crescita). In Italia sono risultati non conformi 7 campioni su 8.625 esaminati (lo 0,08%), di cui 4 per antibiotici (sulfamidici). Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 6,4% di tutti i campioni dell'UE.

Ovini e caprini

Nel 2012 in UE sono stati prodotti circa 36,5 milioni di pecore e capre, lo 0,06% dei quali testati, con 23.000 campioni prelevati. Sono risultati non conformi 88 campioni (0,38% del totale), 37 dei quali per antibiotici (soprattutto sulfamidici), 21 per metalli pesanti (soprattutto cadmio) e 11 per antielmintici. In Italia sono risultati non conformi 2 campioni su 1.076 esaminati (lo 0,2%). Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 4,6% di tutti i campioni dell'UE.

Equini

Nel 2012 in UE la produzione di cavalli è stata vicina a 273.000 capi, l'1,54% dei quali testati, con circa 4.000 campioni prelevati. Sono risultati non conformi 50 campioni (1,3%), di cui 36 campioni per metalli pesanti (soprattutto cadmio), mentre la maggior parte degli altri per farmaci anti-infiammatori non-steroidi. In Italia, su 648 campioni esaminati, non ci sono state non conformità. Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 16,8% di tutti i campioni dell'UE.

Pollame

Nel 2012 in UE sono state prodotte circa 13 milioni di tonnellate di pollame. Su 68.770 campioni prelevati, solamente 54 sono risultati non conformi (0,08%), 23 dei quali per antibatterici (principalmente doxiciclina) e 13 per anticoccidi. In Italia sono risultati non conformi 3 campioni su 6.758 esaminati (lo 0,04%). Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 9,8% di tutti i campioni dell'UE.

Conigli

Nel 2012 in UE la produzione ha superato le 170.000 tonnellate e sono stati prelevati 3.471 campioni, di cui 5 sono risultati non conformi, senza alcuna tendenza evidente. In Italia, su 523 campioni esaminati, non ci sono state non conformità. Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 15% di tutti i campioni dell'UE.

Selvaggina allevata

La produzione è oscillata notevolmente tra il 2007 e il 2012. Nel 2012 l'UE ha prodotto 25.000 tonnellate. Dei 2.334 campioni prelevati, 24 sono risultati non conformi, soprattutto per i metalli pesanti (cadmio, mercurio e piombo). In Italia, su 222 campioni esaminati, non ci sono state

non conformità. Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 9,5% di tutti i campioni dell'UE.

Selvaggina cacciata

Nel 2012 in UE la produzione è stata vicina a 210.000 tonnellate. Dei 2.600 campioni prelevati, 164 sono risultati non conformi. La maggior parte di questi erano contaminati da metalli pesanti (cadmio, piombo e mercurio). In Italia, su 71 campioni esaminati, non ci sono state non conformità. Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 2,7% di tutti i campioni dell'UE.

Acquacoltura

Nel 2012 l'UE ha prodotto oltre 630.000 tonnellate di pesce e frutti di mare di allevamento. Degli 8.264 campioni prelevati, 51 (0,62%) sono risultati non conformi. La maggior parte di questi (39 campioni) contenevano livelli non conformi di coloranti, in particolare verde malachite e varietà di cristal violetto. In acquacoltura, questi coloranti sono a volte utilizzati come fungicidi. In Italia è risultato non conforme 1 solo campione su 756 esaminati (lo 0,13%). Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 9% di tutti i campioni dell'UE.

Latte

Nel 2012 sono state prodotte nell'UE oltre 149 milioni di tonnellate di latte. Sono stati prelevati più di 30.000 campioni, 27 dei quali non conformi, di cui 9 per antibiotici, 5 per antielmintici e 9 per micotossine. In Italia sono risultati non conformi 8 campioni su 2.191 esaminati (lo 0,37%), di cui 7 per aflatossina M1. Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 7% di tutti i campioni dell'UE.

Uova

Nel 2012 l'UE ha prodotto 6 milioni di tonnellate di uova. Dei 12.500 campioni prelevati, 23 sono risultati non conformi, di cui 4 per antibatterici, 13 per anticoccidi e 6 per diossine e PCB. In Italia sono risultati non conformi 3 campioni su 1.167 esaminati (lo 0,26%). Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta il 9% di tutti i campioni dell'UE.

Miele

Nel 2012 in UE sono stati prelevati 4.820 campioni di miele su 215.101 tonnellate prodotte. Ci sono stati 44 campioni non conformi, di cui 31 per antibatterici, come la streptomina. In Italia, su 382 campioni esaminati, non ci sono state non conformità. Il numero di campioni analizzati in Italia nel 2012 rappresenta l'8% di tutti i campioni dell'UE.

Bibliografia

- EFSA. "The 2013 European Union report on pesticides in food". EFSA Journal 2015;13(3):4038 (http://www.efsa.europa.eu/en/efsa_journal/pub/4038.htm).
- EFSA. "Report for 2012 on the results from the monitoring of veterinary medicinal product residues and other substances in live animals and animal products". EFSA supporting publication 2014:EN-540 (www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/540e.htm).
- EFSA. Chemicals in foods 2015. Overview of Data Collection Reports (<http://www.efsa.europa.eu/it/corporate/pub/chemfood15.htm>).

PROCEDURE PER LA VALUTAZIONE DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Procedures for evaluation of effectiveness of food safety official control

Griglio Bartolomeo

Ce.I.R.S.A/ASLTO5 di Chieri (TO)

A
B
S
T
R
A
C
T

Inspired by voluntary quality systems, two ways to verify the effectiveness of official controls: internal audits (Article 4, paragraph 6) and written procedures for verify the effectiveness of official controls that they carry out (Article 8 paragraph 3), are provided by Regulation (EC) 882/2004.

By performing internal audits Food Safety Competent Authorities (FSCA) verify whether the official control system as a whole are able of achieve the strategic objectives of Regulations (EC) n.178/2002 and 882/2004, identified with the intermediate outcomes, and by verification of effectiveness procedures, the FSCA demonstrates to control their operational processes through a system of monitoring and verification, in order to ensure the quality of the official controls. The aim of this paper was to evaluate a practical approach to verify, in accordance with article 8 paragraph 3 of regulation (EC) 882/2004, the effectiveness of official controls al regional and local level.

GLI STRUMENTI PER LA VERIFICA DELL'EFFICACIA

Il regolamento (CE) n. 882/2004, mutuando dai sistemi qualità volontari, individua 2 modalità per la verifica sull'efficacia dei controlli ufficiali:

✓ "Le autorità competenti procedono a audit interni o possono far eseguire audit esterni, e prendono le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del presente regolamento...." (articolo 4 comma 6)

✓ "Le autorità competenti devono prevedere procedure per:

– verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti;..." (articolo 8 comma 3).

Mediante gli audit interni, si verifica la capacità del sistema, nel suo complesso, di raggiungere gli obiettivi strategici dei regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 882/2004, identificabili con gli outcome intermedi, mentre mediante la verifica di efficacia, l'autorità competente, dimostra di tenere sotto controllo i propri processi operativi mediante un sistema di monitoraggio e verifica, al fine di assicurare la qualità dei controlli ufficiali.

Il sistema dei controlli ufficiali e i diversi livelli di valutazione dell'efficacia possono essere rappresentati mediante il Diagramma 1.

Mentre per quanto riguarda gli audit interni, in Regione Piemonte, è già operativo un programma sperimentale che si concluderà al termine del 2014, si rende necessario standardizzare le procedure di verifica sulle attività di controllo ufficiale svolte dalle autorità competenti locali e le modalità di registrazione dei risultati, tenendo conto dell'esigenza di evitare ingiustificati appesantimenti burocratici.

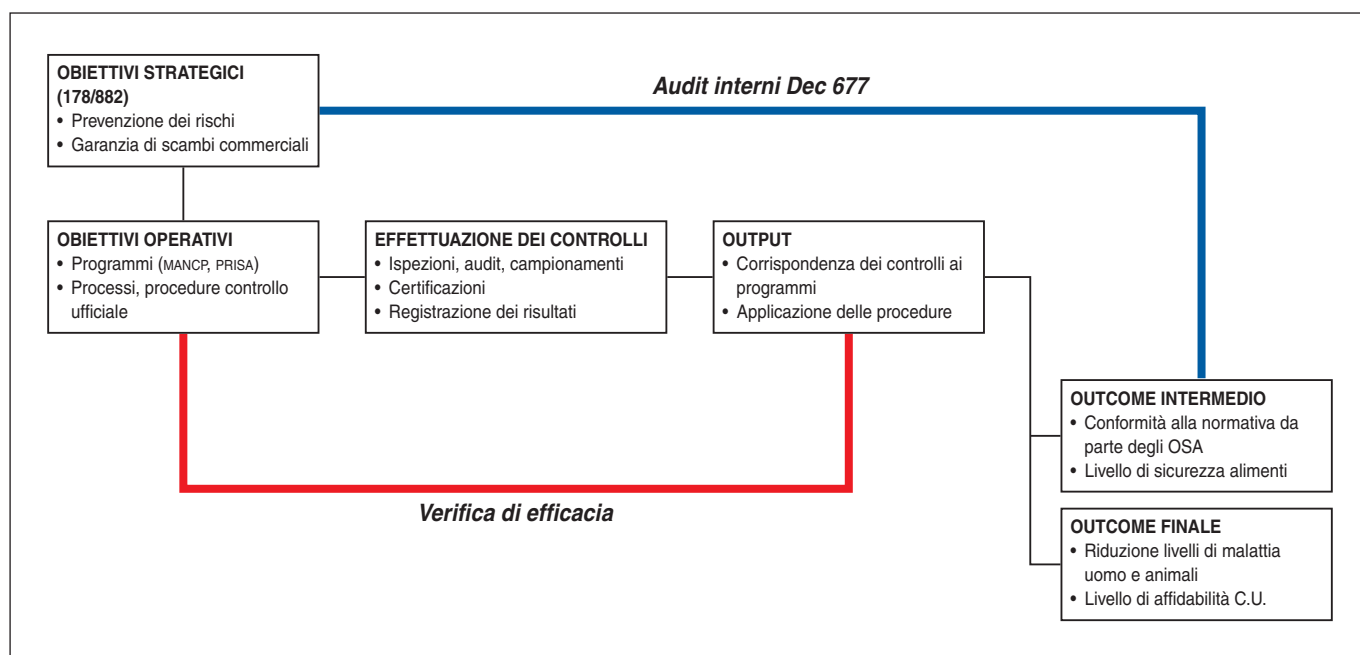


Diagramma 1

LE DEFINIZIONI

Secondo le definizioni contenute nel regolamento (CE) n. 882/2004 e nella Decisione della Commissione 2006/677/EC:

Efficacia: è la misura in cui i controlli ufficiali producono un (previsto) effetto/realizzano un obiettivo. In questo particolare contesto, gli obiettivi sono quelli del regolamento (CE) n. 882/2004.

L'efficacia non va confusa con l'efficienza che misura il rapporto input-output mettendo a confronto i costi e/o le risorse impiegate (input) rispetto ad un determinato risultato (output).

Nella linea guida sugli standard di funzionamento delle AC è stata ripresa la definizione prevista dalla ISO 9000 che la definisce come: grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati (extent to which planned activities are realized and planned results achieved).

Gli indicatori di efficacia negli interventi di prevenzione, e nello specifico, nel settore dei controlli per la sicurezza alimentare, vengono individuati sulla base delle seguenti categorie:

Output

- Informazioni sulla attività di controllo e i suoi risultati (per esempio il numero di ispezioni, campioni, misure attuative, livello di conformità, ecc.).

Outcome intermedio

- Effetto dei controlli sul livello di conformità degli OSA (riduzione delle non conformità rilevate nei processi di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti).
- Riduzione, eliminazione o contenimento dei rischi per la salute umana, animale (riduzione dei livelli di contaminazione chimica/fisica/microbiologica degli alimenti e delle malattie zoonotiche nelle popolazioni animali).
- Garanzia di lealtà negli scambi commerciali (frodi, competizione sui mercati, ecc.).

Outcome finale

- Riduzione dei casi umani di malattie di origine alimentare, miglioramento dello stato di salute degli animali, ecc.

ALLEGATO 1 Piano per la verifica di efficacia dei controlli ufficiali delle autorità competenti regionali per la sicurezza alimentare

Fase	Requisiti	Verifiche	Periodicità	Registrazioni
Programmazione/ pianificazione	<ul style="list-style-type: none"> – Programmazione regionale per il sistema dei controlli sulla sicurezza alimentare – Procedure, istruzioni, circolari interpretative per garantire uniformità controlli e decisioni da parte delle ASL compresi audit interni – Procedure e istruzioni per attività regionali 	Rispondenza del PRISA ai regolamenti comunitari e coerenza con il MANCP	Al termine della redazione e in caso di revisione e/o integrazione	Provvedimento deliberativo e firma del responsabile del Settore
		Procedure/istruzioni documentate, piani di attività coerenti con gli obiettivi prefissati sia interni al Settore che destinati alle ASL	In fase di predisposizione e ad ogni revisione	Firma da parte del responsabile
Effettuazione	<ul style="list-style-type: none"> – Gestione delle informazioni UE/Ministero/Regione/ASL – Nodo regionale allerte – Gestione elenchi SINTESI – Gestione elenchi EXPORT – Svolgimento interventi programma Audit interni sulle ASL – Svolgimento interventi programma Audit sui laboratori di autocontrollo – Analisi e aggregazione dati per rendicontazione e riesame 	Stato di avanzamento delle attività interne al Settore	Almeno semestrale	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Stato di avanzamento delle verifiche sulle ASL		
		Stato di avanzamento delle verifiche sui laboratori di autocontrollo		
		Professionalità ispettore/auditor	Tutto il personale ispettivo almeno 2 valutazioni entro il programma quinquennale	Schede formazione/aggiornamento individuali
	Qualità delle registrazioni comprese quelle informatizzate	Almeno il 5% sul totale delle registrazioni di competenza regionale	Schede valutazione individuale firmate dal responsabile	
Adozione delle azioni a seguire	<ul style="list-style-type: none"> – Richiamo e solleciti alle ASL – Formulazione di raccomandazioni nei confronti delle ASL per la rimozione delle criticità riscontrate nel corso di verifiche regionali 	Conformità dei rapporti di verifica sulle ASL e sui laboratori analisi di autocontrollo	Il 100% sul totale dei rapporti di audit, delle raccomandazioni e dei follow-up	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Conformità delle raccomandazioni alle ASL ed ai laboratori analisi di autocontrollo		
		Efficacia dei follow-up		

- Fiducia dei consumatori nei prodotti e nell'Autorità Competente.

- Fiducia dei partner commerciali (mercato interno, EEA e paesi terzi).

GLI OBIETTIVI DEI CONTROLLI UFFICIALI

Gli obiettivi strategici attribuiti, dal regolamento (CE) n. 882/2004, alle Autorità Competenti per i controlli ufficiali sono:

- "...applicare la normativa in materia di mangimi e di alimenti e le norme sulla salute e il benessere degli animali, verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni delle medesime da parte degli operatori del settore in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (da considerando 6).
- "Rispettare le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a
 - a) 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

b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori,...” (da articolo 1)

– “assicurare che i controlli ufficiali siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello...” (dal considerando 14).

Per raggiungere gli obiettivi strategici le Autorità competenti, devono definire degli obiettivi operativi mediante il MANCP e le sue declinazioni a livello regionale e locale. Le modalità operative devono garantire la qualità dei controlli ufficiali (alto livello) definita dai seguenti requisiti:

- ✓ uniformità dei controlli e delle decisioni (da considerando 12 e 14);
- ✓ coerenza dei controlli (da considerando 14);
- ✓ controlli svolti sulla base di una effettiva valutazione del rischio (articolo 3 comma 1);
- ✓ rilevazione affidabile delle non conformità;
- ✓ imposizione misure per trasformare non conformità in conformità, quando rilevate (articoli 54, 55).

MODALITÀ OPERATIVE

Le verifiche di efficacia hanno come obiettivo prioritario di sorvegliare le attività di controllo ufficiale al fine di garantire le caratteristiche di qualità previste dal regolamento (CE) n. 882/2004 e precedentemente richiamate.

La responsabilità di effettuare la verifica di efficacia del processo di effettuazione dei controlli ufficiali è in capo, così come tutte le altre attività di direzione, al responsabile dell’ufficio, rappresentato, a livello regionale, dal Responsabile del Settore competente in materia, a livello ASL, dal Direttore della SC, dal suo sostituto ove la posizione apicale non sia presente. Ovviamente il responsabile dell’ufficio può delegare l’effettuazione delle attività di verifica mediante deleghe e/o incarichi formali.

Per fornire degli strumenti operativi che consentano una uniformità di tenuta sotto controllo dei processi di controllo ufficiale, vengono proposti dei programmi di livelli minimi di verifica per le autorità competenti Re-

ALLEGATO 2 Piano per la verifica di efficacia dei controlli ufficiali delle autorità competenti locali per la sicurezza alimentare				
Fase	Requisiti	Verifiche	Periodicità	Registrazioni
Programmazione/ pianificazione	– Anagrafi e categorizzazione degli OSA e graduazione degli interventi – Procedure e istruzioni per uniformità controlli e decisioni	Rispondenza del PRISA alle indicazioni regionali	Al termine della redazione e in caso di revisione e/o integrazione	Firma da parte del responsabile
		Carichi di lavoro	In fase di predisposizione e ad ogni revisione	Firma da parte del responsabile
		Procedure/istruzioni documentate, piani di attività coerenti con gli obiettivi prefissati		
		Aggiornamento del personale		
Effettuazione	– Coerenza controlli ufficiali – Uniformità controlli e decisioni – Rilevazione affidabile delle conformità e delle non conformità	Stato di avanzamento dei controlli	Almeno semestrale	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Rispetto della tipologia dei controlli		
		Trasparente selezione degli OSA		
		Impiego di apparecchiature adeguate e in corretto stato di manutenzione/taratura	Almeno annuale	Scadenziario manutenzione/taratura apparecchiature
				Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Professionalità ispettore/auditor	Tutto il personale ispettivo almeno 2 valutazioni entro il programma quinquennale	Schede formazione/aggiornamento individuali
				Schede valutazione individuale firmate dal responsabile
		Qualità delle registrazioni comprese quelle informatizzate	Almeno il 5% sul totale delle registrazioni dei controlli ufficiali (registri, relazioni a seguito di controllo ufficiale, verbali campionamento, certificazioni, ecc.)	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
Adozione delle azioni a seguire	– Imposizione di misure per la rimozione delle non conformità, comprese le sanzioni, proporzionate in relazione al rischio e con approccio uniforme – Tenuta sotto controllo dei follow-up	Conformità dei provvedimenti impositivi	Almeno il 5% sul totale delle registrazioni delle non conformità (verbale illecito amministrativo, procedure penali, ecc.)	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Conformità dei provvedimenti sanzionatori		
		Qualità delle registrazioni comprese quelle informatizzate		

gionali (allegato 1) e per le autorità competenti Locali (allegato 2).

È stata inoltre predisposta una scheda per la registrazione delle verifiche di efficacia effettuate (allegato 3) ed una scheda per la valutazione degli ispettori/auditor (allegato 4).

Il rilievo di situazioni di non conformità nell’ambito dello svolgimento dei controlli ufficiali comporta, da parte dell’Autorità competente, un intervento tempestivo finalizzato a ridurre i possibili danni per l’organizzazione e per l’OSA (gestione della non conformità) e la valutazione della esigenza di adottare delle azioni correttive per ridurre la probabilità del ripetersi della non confor-

mità. Spesso nei sistemi organizzativi complessi, a cui è assimilabile l'organizzazione dei controlli ufficiali caratterizzata da una continua evoluzione normativa, tecnologica ed operativa, risulta fisiologica una percentuale di errore da parte del personale. Si ritiene pertanto che il rilievo di non conformità legate ad errori da parte del personale ispettivo, a meno che non vi siano elementi che evidenzino colpa o dolo (es. errori ripetuti più volte sulla stessa attività, nonostante le azioni correttive adottate in modo formale, sempre e solo da parte di uno stesso soggetto), non sia automaticamente inquadabile in mancanze perseguibili disciplinarmente nei confronti dei singoli ma debba essere prioritariamente affrontata come problematica di sistema.

AZIONI A SEGUITO DI NON CONFORMITÀ NELLO SVOLGIMENTO DEI CONTROLLI UFFICIALI

In ottemperanza all'articolo 8 (3) comma b, le autorità competenti devono prevedere procedure per assicurare, a seguito delle verifiche di cui al comma a, che siano adottati i correttivi eventualmente necessari e che la documentazione di cui al paragrafo 1 sia opportunamente aggiornata.

Le autorità competenti, qualora rilevino situazioni di non conformità nello svolgimento dei controlli ufficiali, adottano tempestivamente le seguenti misure:

- gestione (correzione) della non conformità: si tratta di interventi finalizzati a ridurre l'impatto della non conformità e a riportare a regime il sistema dei controlli (es. ritiro di un certificato contenente errori, annullamento di un campione per il quale siano state richieste analisi non previste per il tipo di matrice, annullamento di un provvedimento di imposizioni non supportato da evidenze, revisione della pianificazione dei controlli al fine di recuperare deviazioni dai programmi prestabiliti, ecc.) individuando e rimuovendo le cause alla base del problema;

- valutazione ed eventuale attuazione di azioni correttive: si tratta di valutare l'opportunità di intraprendere azioni mirate ad eliminare le cause di una non conformità o difetto, esistenti, o altre situazioni indesiderabili, per evitarne il ripetersi (es. aggiornamento del personale su procedure o istruzioni operative non correttamente applicate, revisione di procedure o istruzioni al fine di rimuovere errori

ALLEGATO 3

Scheda registrazione verifiche di efficacia

1. Valutazione attività svolte

Descrizione attività di controllo:						
Interventi programmati nel periodo dal al numero:		Interventi effettuati numero:			Valutazione: <input type="checkbox"/> in linea <input type="checkbox"/> necessari correttivi	
Interventi per tipologia di controllo:		Interventi effettuati per tipologia			Valutazione: <input type="checkbox"/> in linea <input type="checkbox"/> necessari correttivi	
Valutazione documentale						
Riferimenti atto	Conformità formale	Coerenza contenuto	Conformità procedurale	Archiviazione	Registrazione su sistema informatico	Giudizio
						<input type="checkbox"/> in linea <input type="checkbox"/> necessari correttivi

2. Risultati della valutazione degli auditor

Ispettore	Valutazione documentale	Dati di ritorno soggetti auditati/ispezionati	Osservazioni sul campo
	N. e Riferimenti atti valutati Criteri: - conformità formale - coerenza contenuto - conformità procedurale - registrazione su sistema informatico		<input type="checkbox"/> in linea <input type="checkbox"/> necessari correttivi

3. Analisi dei reclami/ricorsi

Reclamo/ricorso (audit n., data)	Contenuto	Analisi delle cause	Azioni conseguenti

4. Osservazioni e suggerimenti effettuati da personale delle autorità competenti o da altre parti interessate

--

5. Risultati delle azioni correttive/preventive adottate per la gestione del programma di audit

--

6. Raccomandazioni per il miglioramento

1
2
3
4

Data: I/il Responsabile del Riesame

procedurali, introduzione di modifiche organizzative, ecc.);

- verifica sulla effettuazione dell'intervento: viene valutata l'efficacia degli interventi adottati (svolgimento delle attività programmate e capacità delle stesse nel riportare il processo al suo funzionamento ottimale); in caso gli interventi non abbiano risolto la non conformità si propongono nuove azioni.

L'autorità competente riporta le non conformità su un apposito registro e, per ogni non conformità, registra le attività svolte per la gestione della NC e l'eventuale azione correttiva, sul modulo di gestione delle NC/azioni correttive.

Documenti di riferimento

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 (consolidato M12).

Decisione della Commissione del 29 settembre 2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio 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 2006/677/CE.

Auditing effectiveness of official control systems. National Audit Systems Network February 2014 Version 1. Circolare del Ministero della Salute DGSAF 0006522-P-25/03/14.

Ministero della Salute - Nota prot. DGSAF 0015372-P-16/08/2012 "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE n. 882/2004".

Not a "Tool Kit" Practitioner's Guide to Measuring the Performance of Public Programs By Mark Schacter Institute On Governance Ottawa, Canada Institute On Governance, 2002.

Environmental health services in Europe 5. Guidelines for evaluation of environmental health services. Cristina H.Drew, Jaco Van Duijvenboden and Xavier Bonnefoy. WHO Regional Publications, European Series, N. 90.

ALLEGATO 4 Valutazione Ispettore/auditor

Tipologia di controllo ufficiale:

.....

Auditor/ispettore valutato:

Ruolo: Responsabile GV Auditor/Ispettore

Commenti auditor/ispettore

Prospetto delle abilità	Verifica documentale	Verifica nel corso dell'audit/ispezione	Sufficiente 1	Discreta 2	Buona 3	Ottima 4
Abilità di comunicazione con i diversi livelli dell'organizzazione auditata/ispezionata						
<i>Risultanze</i>						
Abilità nell'interagire con gli altri auditor/ispettori e rispettare il piano di audit (ruoli, assegnazioni, tempi) o le procedure ispettive						
<i>Risultanze</i>						
Abilità nella scelta del campione di ambienti ed attività e capacità di approfondimento rispetto alle evidenze riscontrate						
<i>Risultanze</i>						
Abilità nell'effettuazione di interviste (ove previste altrimenti N.A.)						
<i>Risultanze</i>						
Abilità nel classificare le risultanze sul settore specifico						
<i>Risultanze</i>						
Abilità nella registrazione, sia cartacea che informatica (ove previsto), delle evidenze e delle risultanze (compresi esiti di visita ante-post mortem), a contribuire alla stesura del rapporto/relazione a seguito di controllo ufficiale						
<i>Risultanze</i>						
Punteggio totale						

.....
.....
.....

La valutazione è stata effettuata da:

In qualità di: Responsabile GV; Supervisore; Auditato

Luogo e data Firma



 **AIVEMP** - ASSOCIAZIONE ITALIANA VETERINARIA DI MEDICINA PUBBLICA

Redazione: Centro Studi EV - Cremona - Tel. +39 (0)372 403539 - segreteria@aivemp.it - www.aivemp.it