

EDITORIALE

**La Sanità Pubblica Veterinaria
e il complotto contro il latte crudo***di Bartolomeo Griglio*

In un recente convegno intitolato: "Latte: la cruda verità. Com'è nata la recente polemica a proposito dei distributori automatici di latte crudo e su quali basi si fonda" Slow Food ha scatenato un'offensiva mediatica contro l'Ordinanza Ministeriale emessa, sulla base di un parere fornito dal Consiglio Superiore di Sanità, dal Ministero del Welfare a seguito di un probabile collegamento tra alcuni casi di infezioni da *Escherichia coli* O157 ed il consumo di latte crudo.

Il provvedimento sotto attacco non ha vietato la vendita ma ha solo introdotto l'obbligo di riportare presso i distributori di latte crudo le indicazioni "da consumarsi previa bollitura", la data di scadenza, che non deve essere superiore ai 3 giorni dal momento della messa in vendita e il divieto di distribuire bicchieri tramite la macchina erogatrice per escludere il consumo del latte sul posto e quello di somministrarlo nell'ambito della ristorazione collettiva.

Informazioni che gran parte dei produttori di altri alimenti normalmente in commercio sono tenuti a fornire da sempre e in linea con le indicazioni di gran parte delle organizzazioni internazionali preposte alla salute pubblica e alla sicurezza alimentare che sconsigliano o in alcuni casi vietano la vendita di latte crudo non solo per i rischi collegati all'*Escherichia coli* ma anche a *Campylobacter* (causa probabile di almeno 2 focolai di malattia segnalati anche in Italia) o ad altri patogeni.

Condivisibile anche la scelta di escludere per legge la possibilità di somministrare latte crudo nelle scuole o negli ospedali, provvedimento drastico ma necessario per la scarsa percezione da parte dei consumatori, grazie alle campagne informative delle associazioni dei

produttori, di essere di fronte ad un latte differente dal latte pastorizzato normalmente in vendita non solo per l'assenza di packaging ma anche per l'assenza di trattamenti termici o di filtrazione e quindi con un livello di sicurezza inferiore, se consumato tal quale, in grado di rappresentare un potenziale pericolo per alcune fasce della popolazione.

Alla luce dei dati scientifici disponibili e degli attuali orientamenti della società che richiedono l'assunzione di decisioni basate sul principio di precauzione, tante volte invocato (ad esempio per gli OGM) proprio dalla stessa associazione di buongustai oggi particolarmente critica, è difficile quindi affermare che vi sia un complotto contro i piccoli produttori del "buon latte di una volta" da parte delle grandi aziende produttrici di latte.

Numerosi sono stati negli anni scorsi gli interventi di medici veterinari impegnati nella Sanità Pubblica a vari livelli nelle ASL, Istituti Zooprofilattici, Università, ecc... che hanno svolto un'opera di educazione sanitaria, non sempre adeguatamente valorizzata, volta non a vietare o screditare la vendita di latte crudo - che con l'accresciuto livello sanitario degli allevamenti e le capacità di controllo dei servizi veterinari ha oggi raggiunto un livello di sicurezza paragonabile ad un salume fresco, un carpaccio di carne o di pesce - bensì ad informare i cittadini sulla base dei dati scientifici disponibili per un acquisto ed un consumo consapevole.

Ancora una volta occorre sottolineare come la medicina veterinaria pubblica, rivendicando il ruolo di garante della sicurezza delle filiere produttive degli alimenti di origine animale, debba mettere in campo tutte le proprie competenze non solo per i controlli ma anche per campagne di comunicazione all'interno del sistema sanitario, nelle scuole, in collaborazione con i comuni, che le consentano di diventare un punto di riferimento per l'opinione pubblica, ruolo oggi troppo spesso presidiato da altri soggetti che hanno come obiettivo prioritario non la salute dei cittadini ma il proprio interesse commerciale.

La gestione del rischio allergeni mediante l'applicazione del sistema HACCP: un obiettivo di sicurezza alimentare per le imprese

Valentina Marotta, Alessandro Testa, Roberta Goi, Francesca Piovesan, Bartolomeo Griglio

Dipartimento di Prevenzione - S.C. Igiene degli alimenti di origine animale - ASL to 5 di Chieri (TO)

INTRODUZIONE

Accogliendo i suggerimenti del Codex Alimentarius in relazione alle problematiche connesse agli allergeni, la Commissione Europea ha emanato la direttiva 2003/89/CE, recepita in Italia con il D.lgs. 114/2006 che ha modificato il D.lgs. 109/92 con l'obiettivo di garantire ai cittadini, soprattutto a quelli con sensibilità nota a componenti od additivi alimentari, il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista positiva di sostanze considerate "allergeniche" da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare.

Le sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

La lista è stata integrata dalla direttiva 2006/142/CE, che ha aggiunto l'obbligo di indicare in etichetta anche:

- lupino e prodotti a base di lupino,
- molluschi e prodotti a base di molluschi;

ed ulteriormente modificata dalla direttiva 2007/68/CE.

Negli ultimi anni i ritiri di prodotto dal mercato, attribuiti a contaminazione da allergeni o a etichettatura non conforme, sono aumentati drasticamente.

Le imprese, pertanto, sono state chiamate a gestire il problema allergeni, partendo dalla formulazione del prodotto alimentare che dovrebbe essere studiata tenendo conto delle fasce di popolazione a cui è destinata, considerando che la presenza di un ingrediente, tra quelli potenzialmente allergenici da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, potrebbe avere un impatto

negativo sul cliente e pertanto sulle ricadute economiche dell'azienda.

L'impiego, in un'impresa alimentare, di materie prime contenenti sostanze allergeniche richiede inoltre particolari attenzioni volte ad evitare contaminazioni crociate che potrebbero portare ad avere tracce più o meno significative di allergeni in alimenti nei quali non ne è prevista la presenza come ingredienti e quindi alla necessaria indicazione in etichetta.

Al momento, gran parte delle imprese che realizzano alimenti contenenti una o più delle sostanze elencate dal D.lgs. 114/2006, hanno dimostrato di non fidarsi dei propri sistemi di gestione del ciclo produttivo, utilizzando l'aggiunta in etichetta di frasi del tipo "Può contenere tracce di uova, soia, arachidi...", oppure, "Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano glutine, sesamo, latte...".

La presenza di queste diciture, se da un lato mette al riparo l'imprenditore da possibili contenziosi amministrativi/penali, dall'altro può rappresentare un limite commerciale, oltre che un adempimento solo apparente delle prescrizioni previste.

Questa scelta "di comodo" non esclude infatti l'applicazione della normativa sulla sicurezza alimentare, che prevede l'obbligo di individuare i punti critici all'interno di un ciclo produttivo, mettendo in atto misure in grado di controllare i pericoli rilevati.

Nell'ambito della predisposizione e della stesura del piano di autocontrollo basato sull'HACCP, è necessario **valutare** "il rischio allergeni":

- partendo dalla formulazione del prodotto fino alla destinazione d'uso, al fine di individuare l'eventuale presenza di ingredienti sicuramente allergenici,
- prestando attenzione a realizzare alimenti privi di allergeni su linee produttive impiegate anche per alimenti contenenti allergeni.

Scopo del presente lavoro è quindi quello di fornire alcuni richiami alle misure che le imprese dovrebbero attuare sulla base del sistema HACCP in relazione alla:

- Identificazione dei potenziali pericoli
- Valutazione del grado di significatività
- Individuazione delle misure di controllo per affrontare correttamente il problema allergeni.

IDENTIFICAZIONE DEI POTENZIALI PERICOLI

È ancora in discussione da parte degli esperti se, nell'ambito dello studio HACCP, le problematiche connesse agli allergeni siano da trattare tra i pericoli chimici o se invece, linea maggiormente adottata, debbano essere considerati a parte.

Qualunque sia la scelta nell'identificazione dei pericoli, le difficoltà si pongono, non tanto per le sostanze indicate dal D.lgs. 114/2006 e inserite nella formulazione dell'alimento in qualità di ingredienti (è obbligatorio aggiungerle in etichetta), quanto per le possibili contaminazioni crociate da parte di altre sostanze allergeniche il cui impiego non è previsto in quel prodotto alimentare ma in altri lavorati nello stesso stabilimento.

La direttiva allergeni non disciplina le ipotesi di contaminazione accidentale, con sostanze allergeniche, di un alimento nella cui produzione non siano stati utilizzati ingredienti contenenti sostanze allergeniche o loro derivati (cross contamination).

Tale rischio, in effetti, dovrebbe venire considerato nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale, secondo il metodo HACCP.

Rimane pertanto affidata alla libera e responsabile scelta delle aziende la decisione di adottare apposite diciture (es. "può contenere .../tracce di ..."), che informino le categorie vulnerabili di consumatori.

È corretto, pertanto, censire tutti gli ingredienti richiedendo ai fornitori un'analisi approfondita in relazione all'effettiva composizione delle materie utilizzate. Una volta identificate le sostanze allergeniche presenti nel ciclo produttivo sarà possibile valutare quale pericolo effettivo esse possano rappresentare.

VALUTAZIONE DEL GRADO DI SIGNIFICATIVITÀ

I fattori da considerare sono diversi. Il più importante è sicuramente quello di disporre di dati dose-risposta al fine di poter stabilire dei limiti di accettabilità sotto i quali la presenza di una determinata sostanza in un alimento non rappresenta ragionevolmente un pericolo per il consumatore.

Al fine di fornire un contributo all'analisi del rischio, sono state realizzate alcune tabelle riassuntive delle forme allergiche più comuni per ognuno degli allergeni previsti dal D.lgs.114/06 riportando informazioni relative a prevalenza, gravità dell'allergia e dosi indicative necessarie a scatenarla (Tabb. 1-12).

In ambito di valutazione del rischio va anche considerata la distribuzione geografica delle sensibilità legate alle differenti abitudini alimentari. Nella Tabella 13 vengono riportati alcuni dati relativi agli alimenti che più frequentemente sono alla base di forme allergiche nei diversi paesi del mondo.

INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO

Gli allergeni sono proteine naturalmente presenti negli alimenti: si tratta di sostanze organiche che risultano insolubili in acqua, leggermente solubili negli acidi (secondo alcune fonti) e solubili negli alcali; sono difficili da rimuovere qualora vengano fissati ad una superficie ad opera del calore, come ad esempio le proteine del grano in un essiccatoio, poiché risultano resistenti al calore, così come resistenti alla proteolisi e ai pH estremi.

Prendendo in considerazione queste caratteristiche, in fase di sviluppo di un **programma di controllo e gestione degli allergeni**, gli operatori del settore alimentare, possono meglio integrare le fasi di progettazione di attrezzature e impianti e la gestione delle attività produttive al fine di evitare sia i rischi normalmente individuati e tenuti sotto controllo con il sistema HACCP sia la contaminazione da allergeni.

I principi di progettazione sanitaria: esterno ed interno

Appare evidente come vi siano molte analogie tra le misure di controllo utilizzate per i convenzionali pericoli chimici, microbiologici e fisici in un'industria alimentare e quelle per controllare la contaminazione potenziale da residui di allergeni. Esistono, tuttavia, anche alcune importanti differenze; una di queste è legata, ad esempio, all'effetto del calore.

L'impiego di acqua ad alta temperatura o di vapore è in grado di ridurre o eliminare i microrganismi, ma il calore non elimina le proteine allergeniche, che devono essere rimosse per mezzo di un lavaggio molto energico, tramite l'applicazione di detergenti, o, nel caso di pulitura a secco, di un buon sistema di aspirazione. Un impianto e delle apparecchiature **concepiti per una pulizia e sanificazione completa**, quindi, rappresentano il punto di partenza per controllare con successo la contaminazione potenziale da allergeni.

Una progettazione che tenga conto delle misure necessarie per il controllo dei pericoli fisici, chimici e microbiologici deve partire dall'esterno della struttura. Qualunque contaminante si trovi al di fuori, in particolare insetti, roditori, uccelli e microrganismi aerotrasportati contenuti nelle particelle di polvere, tenderà ad entrare all'interno dello stabilimento; tenere fuori i contaminanti è una delle funzioni della progettazione dei passi carrabili, delle banchine dei camion, delle porte di accesso, dei materiali di copertura, del riscaldamento, della ventilazione e dei sistemi di condizionamento e di tutte le aree circostanti lo stabilimento.

ECONORMA S.a.s.

Sistemi di monitoraggio e telecontrollo della

TEMPERATURA

UMIDITÀ RELATIVA %



serie **FT-105/RF**

**VIA RADIO
SENZA FILI**



ECONORMA S.a.s.

31020 SAN VENDEMIANO - TV

Via Olivera 52 Tel. 0438.409049 Fax 0438.409036

info@econorma.com www.econorma.com

TABELLA 1 - CEREALI

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																										
Cereali contenenti glutine (avena, grano, farro, kamut, orzo, segale o i loro ceppi ibridati)	<p>La Celiachia o intolleranza al glutine è il risultato di una reazione che si sviluppa nell'organismo in seguito all'assunzione di glutine, proteina presente in diversi cereali. L'avena contiene una proteina analoga che può causare problemi simili.</p> <p>Il glutine causa nell'intestino una infiammazione che comporta una profonda alterazione delle pareti intestinali e, di conseguenza, una compromissione dell'assorbimento del cibo e dello stato nutrizionale del soggetto.</p> <p>Un recente studio ha messo in evidenza che la prevalenza dell'intolleranza al glutine è nell'ordine dell'1%. Sebbene quindi i cereali siano causa di allergie alimentari, l'evenienza non è molto diffusa nella popolazione.</p> <p>Il Codex Alimentarius europeo ha stabilito che per le produzioni glutine-free, prodotte da cereali contenenti glutine, la quantità dell'allergene presente nel prodotto non deve essere superiore a 200 parti per milione (ppm).</p> <p>Questo standard non si applica a prodotti composti da ingredienti che non contengono glutine in natura, in cui è stato proposto un massimo di 20 ppm.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Allergene: glutine</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="10" style="background-color: #4a7ebb; color: white;"></td> <td colspan="10"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Allergene: glutine																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Allergene: glutine																																																																																											
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																							

TABELLA 2 - CROSTACEI

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																										
Crostacei (sono comprese tutte le specie di crostacei: aragoste, astici, granchi, gamberetti, scampi)	<p>Quella ai crostacei è un'allergia abbastanza comune; spesso le persone sensibili manifestano gravi reazioni allergiche anche in seguito all'ingestione di piccole quantità di alimento; alcuni individui con allergia ai crostacei, inoltre, possono presentare dei sintomi clinici indesiderati anche dopo ingestione di molluschi.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <p>Per i soggetti sensibili sono sufficienti piccole quantità (es. 3 o 4 scampi di medie dimensioni) per causare gravi forme allergiche.</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Alimento: crostacei</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="10"></td> <td colspan="10" style="background-color: #4a7ebb; color: white;"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Alimento: crostacei																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Alimento: crostacei																																																																																											
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																							

TABELLA 3 - UOVA

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																										
Uova	<p>L'allergia all'uovo, soprattutto all'albume d'uovo, è una delle forme di allergia più comuni nel bambino; si manifesta all'incirca nel 5% dei soggetti di età inferiore ai 2 anni., ma si riduce spontaneamente con l'accrescimento.</p> <p>I sintomi si presentano più frequentemente dopo l'ingestione di uova crude, soprattutto dell'albume, mentre negli stessi soggetti l'ingestione di uova cotte può non provocare alcun disturbo, la cottura, infatti, modifica alcune proteine dell'uovo rendendolo meno allergenico.</p> <p>La carne di pollo contiene piccole quantità di ovoalbumina e ovotransferrina (due proteine contenute nell'uovo) ma si ritiene che gli individui allergici all'uovo possano tollerare il pollo cotto essendo le 2 proteine termolabili (distrutte dal calore).</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Allergene: proteine dell'uovo</td> </tr> <tr> <td colspan="10" style="background-color: #4a7ebb; color: white;"></td> <td colspan="10"></td> <td colspan="10"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Allergene: proteine dell'uovo																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Allergene: proteine dell'uovo																																																																																											
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																							

TABELLA 4 - PESCE

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																																																								
Pesce	<p>L'allergia al pesce può manifestarsi nei confronti di qualsiasi tipologia di pesce o solamente verso alcune specie ittiche, è più comune negli adulti rispetto ai bambini ed è particolarmente frequente nei paesi scandinavi e nordeuropei, dove il consumo di questo alimento risulta maggiore.</p> <p>Le manifestazioni cliniche, che interessano principalmente l'apparato respiratorio, possono a volte essere legate alla presenza nel pesce di elevati livelli di istamina o alla presenza di <i>Anisakis simplex</i>, parassita che può ritrovarsi in numerosi pesci di mare.</p> <p>Sono state osservate reazioni conseguenti sia ad ingestione sia a manipolazione di pesce infetto, che vanno dalla sindrome orticaria, all'angioedema alla "protein contact dermatitis", alle rinite o rinocongiuntivite, all'asma, allo shock anafilattico, alla dermatite "airborne" (dovuta al contatto con gli allergeni di <i>Anisakis simplex</i> dispersi nell'aria in vicinanza di sedi di lavorazione di pesce parassitato). La diffusione del parassita fra i pesci e l'esiguità dei lavori pubblicati fanno ritenere che la sua importanza allergologica sia stata finora sottostimata.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1" data-bbox="379 669 1289 763"> <tr> <td colspan="20">Allergene: proteine del pesce</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="5" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="5">milligrammi</td> <td colspan="5">grammi</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="379 788 1289 882"> <tr> <td colspan="20">Alimento: crostacei</td> </tr> <tr> <td colspan="15"></td> <td colspan="2" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td colspan="15">microgrammi</td> <td colspan="2">milligrammi</td> <td colspan="3">grammi</td> </tr> </table>	Allergene: proteine del pesce																																								microgrammi										milligrammi					grammi					Alimento: crostacei																																								microgrammi															milligrammi		grammi		
Allergene: proteine del pesce																																																																																																																									
microgrammi										milligrammi					grammi																																																																																																										
Alimento: crostacei																																																																																																																									
microgrammi															milligrammi		grammi																																																																																																								

TABELLA 5 - ARACHIDI

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																												
Arachidi	<p>L'allergia alle arachidi è un'allergia emergente e potenzialmente pericolosa.</p> <p>Fino a non molti anni or sono era considerata un problema strettamente americano e del Regno Unito, oggi l'allergia alle arachidi si sta diffondendo anche nel vecchio continente ed aumentano vertiginosamente le segnalazioni di reazioni allergiche, si tratta ormai di una delle principali allergie del bambino, spesso gravi e talora mortali.</p> <p>In Inghilterra, negli ultimi 10 anni, le segnalazioni di reazioni allergiche alle arachidi sono aumentate del 95%.</p> <p>È un'allergia che si presenta precocemente nell'infanzia (nel 92% dei casi tra 1 e 7 anni), con una incidenza media dell'11,8%, al terzo posto dopo latte e uova. A differenza di queste ultime che tendono prevalentemente a scomparire con il tempo, l'allergia alle arachidi permane per tutta la vita. È spesso associata all'allergia alle noci ed altri legumi, come la soia ed il lupino.</p> <p>Le arachidi sono largamente utilizzate dall'industria dolciaria ed alimentare sotto forma di olio e di burro o margarina costituenti di vari tipi di snacks, merendine, dolciumi. Sono presenti anche in prodotti destinati all'infanzia ad esempio come componente di latte adattato o come eccipiente in preparati polivitaminici.</p> <p>Le reazioni possono essere molto gravi (shock anafilattico acuto) ed avvengono in seguito a contatto, inalazione, ma soprattutto per ingestione dell'alimento.</p> <p>Il potere allergenico dell'arachide è incrementato dai trattamenti di cottura (soprattutto la tostatura).</p> <p>Esiste la possibilità che l'ampia diffusione di latti formulati contenenti olio di arachidi abbia contribuito alla diffusione di questa allergia, anche se alcuni ritengono che l'olio di arachidi non sia in realtà allergenico. In una recente indagine in Francia, di 45 latti formulati analizzati, è stata riscontrata presenza di olio di arachidi in 11 di questi (in alcuni casi in quantitativi pari all'80% dell'intera componente lipidica).</p> <p>Negli USA l'allergia alle arachidi, assieme a quella per le noci, è probabilmente la causa principale di reazioni anafilattiche fatali e quasi fatali da cause alimentari.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1" data-bbox="379 1973 1289 2067"> <tr> <td colspan="20">Allergene: proteine di arachide</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="2" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="8"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="2">milligrammi</td> <td colspan="8">grammi</td> </tr> </table>	Allergene: proteine di arachide																																								microgrammi										milligrammi		grammi							
Allergene: proteine di arachide																																																													
microgrammi										milligrammi		grammi																																																	

TABELLA 6 - SOIA

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità									
Soia	<p>La frazione allergenica della soia è quella proteica, e in effetti molti soggetti allergici alla soia possono tollerare gli oli di soia raffinati. L'allergia alla soia è comune ai bambini con allergia alle proteine del latte vaccino; il 15% di questi bambini infatti è allergico anche alla soia. Per questo motivo, alcuni esperti mettono in dubbio l'opportunità di sostituire il latte vaccino con il latte di soia.</p> <p>Non esistono dati di prevalenza di questa allergia nella popolazione generale. Alcuni autori riportano che lo 0,3% della popolazione generale ha la percezione di essere allergico alla soia.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Allergene: proteine di soia</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>microgrammi</td> <td>milligrammi</td> <td>grammi</td> </tr> </table>	Allergene: proteine di soia						microgrammi	milligrammi	grammi
Allergene: proteine di soia										
microgrammi	milligrammi	grammi								

TABELLA 7 - LATTE

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																		
Latte	<p>L'allergia alle proteine del latte vaccino è una patologia relativamente frequente nel primo anno di vita e la sua incidenza è variabile ma compresa tra l'1 ed il 3% (dai 10.000 ai 15.000 bambini affetti ogni anno in Italia).</p> <p>È tuttavia una allergia difficile da gestire e da evitare in quanto il latte è presente in tantissimi alimenti che un soggetto allergico può assumere anche senza saperlo come per es. in gelati alla frutta, insaccati, prosciutto cotto o magari in alcune formulazioni medicinali.</p> <p>La sintomatologia è nel 50-70% dei casi di tipo gastroenterico, o cutaneo (dermatite atopica, orticaria, angioedema), nel 20-30% possono presentarsi disturbi respiratori (rinite), nel 5-9% anafilassi.</p> <p>Nella maggior parte dei casi i bambini riescono a reintrodurre il latte nella dieta all'età di tre anni, in altri casi i soggetti possono continuare a manifestare una sintomatologia attenuata.</p> <p>Esiste però una piccola quota di allergici che presenta, già al primo contatto, gravi reazioni allergiche sia cutanee che respiratorie (asma, edema della glottide) fino al soffocamento o allo shock anafilattico.</p> <p>Alcuni trattamenti termici (modificazione dei legami proteici ad alte temperature) o enzimatici possono ridurre il potenziale allergenico delle proteine del siero di latte.</p> <p>L'intolleranza al lattosio, invece, si manifesta con un andamento contrario: è un'allergia rarissima nel primo anno di vita e molto frequente nell'adulto in particolare in alcune popolazioni (africane, asiatiche, indiane d'America).</p> <p>I soggetti allergici al latte vaccino possono presentare cross reazioni anche in seguito al consumo di latte di pecora e di capra: il consumo del latte di queste due specie non è quindi indicato per i soggetti intolleranti al lattosio.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Allergene: proteine del latte</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>microgrammi</td> <td>milligrammi</td> <td>grammi</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Alimento: latte</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>microlitri</td> <td>millilitri</td> <td>litri</td> </tr> </table>	Allergene: proteine del latte						microgrammi	milligrammi	grammi	Alimento: latte						microlitri	millilitri	litri
Allergene: proteine del latte																			
microgrammi	milligrammi	grammi																	
Alimento: latte																			
microlitri	millilitri	litri																	

TABELLA 8 - NOCI

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità									
Noci	<p>Quella alle noci e loro derivati (noci, noci brasiliane, mandorle, pistacchi, nocciole), ampiamente utilizzati nell'industria alimentare per la preparazione di dolci, cibi pronti, alimenti per bambini e altre derrate, è un'allergia che si sviluppa frequentemente nei bambini, i quali possono manifestare una grave sintomatologia allergica fino allo shock anafilattico.</p> <p>Il problema maggiore per i pazienti che soffrono di questo tipo di allergia è evitare i molti alimenti che nascondono noci e nocciole in tracce: è quindi indispensabile leggere bene le etichette di tutti i prodotti industriali.</p> <p>Coloro che presentano un'allergia a questi alimenti possono manifestare reazioni crociate con le nocciole americane (arachidi).</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Allergene: proteine delle noci</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>microgrammi</td> <td>milligrammi</td> <td>grammi</td> </tr> </table>	Allergene: proteine delle noci						microgrammi	milligrammi	grammi
Allergene: proteine delle noci										
microgrammi	milligrammi	grammi								

TABELLA 9 - SEDANO

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																										
Sedano	<p>In Europa e soprattutto nella Svizzera tedesca, il sedano è comunemente causa di allergie soprattutto nei soggetti adulti.</p> <p>La sintomatologia descritta è variabile: sindrome orale allergica, disturbi a carico del tubo digerente, riniti e/o asma, sindrome orticaria-angioedema e perfino shock anafilattico.</p> <p>È stato dimostrato che esistono frequenti forme di cross-reattività del sedano con polline ed altri alimenti vegetali della stessa famiglia (soprattutto con il finocchio)</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Alimento: sedano</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Alimento: sedano																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Alimento: sedano																																																																																											
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																							

TABELLA 10 - SENAPE

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																										
Senape	<p>L'allergia alla senape è molto comune in Francia dove sono riportati diversi casi di gravi reazioni anafilattiche conseguenti all'ingestione dell'alimento.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Alimento: sedano</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Alimento: sedano																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Alimento: sedano																																																																																											
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																							

TABELLA 11 - SESAMO

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																																																																																																																				
Sesamo	<p>L'allergia al sesamo può determinare gravi reazioni anafilattiche. Nei soggetti sensibili si può manifestare cross-reattività verso noci e semi.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Allergene: proteine del sesamo</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Alimento: semi di sesamo</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="28"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Allergene: proteine del sesamo																																																												microgrammi										milligrammi										grammi										Alimento: semi di sesamo																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Allergene: proteine del sesamo																																																																																																																																																																																					
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																																																																																																																	
Alimento: semi di sesamo																																																																																																																																																																																					
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																																																																																																																	

TABELLA 12 - SOLFITI

Allergene	Prevalenza delle allergie e gravità																																																																																										
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	<p>I solfiti vengono usati come additivi nei vini. Nei soggetti sensibili, soprattutto in pazienti asmatici, il loro consumo può determinare crisi asmatiche. I sintomi possono diventare gravi solo in una piccola minoranza dei soggetti colpiti.</p> <p>Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="30">Alimento: sodio metasolfito</td> </tr> <tr> <td colspan="10"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> <td colspan="10" style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td colspan="10">microgrammi</td> <td colspan="10">milligrammi</td> <td colspan="10">grammi</td> </tr> </table>	Alimento: sodio metasolfito																																																												microgrammi										milligrammi										grammi									
Alimento: sodio metasolfito																																																																																											
microgrammi										milligrammi										grammi																																																																							

TABELLA 13
ABITUDINI ALIMENTARI ED ALLERGIE
ALIMENTARI NEI VARI PAESI

Paesi scandinavi	Pesce
Stati Uniti	Arachidi
Paesi mediterranei	Crostacei e molluschi
Portogallo	Chioccioline
Svizzera tedesca	Sedano
Italia	Frutta: mela, pesca, kiwi, noci, arachidi; verdure: pomodoro e sedano

Maggiore è la capacità della struttura di difendersi dai contaminanti esterni, minori saranno i problemi di gestione igienica all'interno.

All'interno della struttura è essenziale adottare inoltre progettazioni che tengano conto in modo prioritario delle esigenze di igiene per quanto riguarda i pavimenti, le pareti, i soffitti, le attrezzature e gli impianti di riscaldamento, ventilazione e condizionamento, sia per il controllo dei microrganismi sia per il controllo di allergeni.

Pavimenti

I pavimenti rappresentano la superficie più sfruttata in un impianto di trasformazione alimentare, sono sottoposti a sollecitazioni meccaniche, chimiche, termiche, ecc...

Le aree destinate alla lavorazione di alimenti dovrebbero avere pavimenti con rivestimento adeguato, come un buon materiale monolitico (ad esempio resine indurenti) o piastrelle di klinker.

Pavimenti di semplice calcestruzzo si scheggiano facilmente e le fessurazioni che si creano rappresentano un ottimo rifugio per la proliferazione dei microorganismi.

I batteri presenti sui pavimenti possono contaminare le attrezzature attraverso la nebulizzazione nel corso dei lavaggi e, successivamente possono essere veicolati nel resto dello stabilimento nel corso delle attività.

Anche gli allergeni o materiali contenenti proteine allergeniche possono residuare negli interstizi ed essere poi diffusi attraverso l'impianto con modalità similari. Per questo le normative richiedono che il rivestimento dei pavimenti sia liscio, non assorbente e di facile pulizia.

Pareti

Sebbene non così critiche come i pavimenti, anche le pareti richiedono una superficie liscia e non assorbente per evitare la crescita microbica (muffa, lieviti, batteri) e l'assorbimento di materiali contenenti polveri con eventuali allergeni e dovrebbero essere in materiale facilmente sanificabile.

Più l'alimento trattato è sensibile al rischio di contaminazioni, maggiore dovrà essere l'attenzione rivolta all'igiene delle pareti.

È opportuno che ogni oggetto appeso alla parete, quali quadri elettrici, interruttori, ganci per attrezzature,

tubature, ecc... abbia una **distanza dalla stessa di almeno 3-4 cm**, al fine di consentire una completa pulizia riducendo possibili aree habitat per gli insetti o nicchie per la crescita microbica e le contaminazioni con residui contenenti allergeni.

Soffitti

Alcune aree all'interno di un impianto di trasformazione alimentare risultano più funzionali senza alcun tipo di controsoffittatura piuttosto che un soffitto a pannelli appoggiati.

Il soffitto deve evitare che contaminanti, quali polvere, condensa, pittura, schegge, ecc... cadano dalla parte inferiore del tetto, sul prodotto in lavorazione o sul prodotto finito.

Le tipiche controsoffittature a pannelli, il più delle volte, non rappresentano una barriera sufficiente per polveri o altri contaminanti e non consentono di evidenziare problemi legati al tetto.

Inoltre, se il controsoffitto non è calpestabile, risultano problematici gli interventi di manutenzione e l'adozione di misure efficaci contro i parassiti. Anche il riposizionamento di tali pannelli, a seguito di lavaggi con pressione eccessiva o di interventi manutentivi, è difficile e può determinare circolazione di aria contaminata.

Una buona progettazione sanitaria prevede un **controsoffitto solido su cui poter camminare**, almeno nei settori in cui avviene la trasformazione del prodotto. Tutti gli **impianti** di servizio possono essere collocati **al di sopra del soffitto ed essere accessibili dall'esterno** dell'area di lavorazione.

L'area di lavorazione dovrebbe risultare **sgombra da impianti e tubature** ad esclusione delle "discese" verso le attrezzature sottostanti.

Sistemi di ventilazione e condizionamento

La Food and Drug Administration (FDA) dichiara che "la diffusione per via aerea è fortemente sospettata come causa di alcune contaminazioni da patogeni." In numerosi casi, tale sospetto è stato confermato.

La progettazione di impianti HVAC (Heating Ventilation and Air Conditioning systems) è diventato oggi un punto focale nella ristrutturazione, così come nella progettazione iniziale di strutture per la trasformazione dei prodotti alimentari. Molta enfasi è stata posta sull'importanza di **mantenere una pressione ambientale positiva nei settori dove avviene la manipolazione ed il confezionamento degli alimenti** associata all'immissione di aria micro-filtrata in entrata.

L'aria proveniente dall'esterno contiene particelle di polvere che veicolano microbi che devono essere tenuti fuori dai locali di trasformazione e confezionamento degli alimenti. L'impianto di ventilazione e condizionamento dovrebbe impedire all'aria contaminata di entrare in aree sensibili creando un flusso contrario al flusso di lavorazione del prodotto.

Anche la contaminazione da allergeni è influenzata dalla progettazione del sistema di HVAC. Nelle aree di trasformazione dell'alimento, ad esempio, l'utilizzo in linea di produzione di ingredienti allergenici o contenenti uno o più allergeni polverulenti può determi-

nare il deposito delle polveri sulle linee di produzione adiacenti o su altre superfici che vengono a contatto con gli alimenti con conseguente contaminazione.

In questo caso dovrebbero essere previsti impianti di aspirazione idonei in grado di estrarre le polveri dagli ambienti di lavorazione.

I sistemi a cappa, aspirando l'aria sono in grado di catturare e rimuovere le polveri contenenti allergeni, ma necessitano di un adeguato flusso di aria in entrata nel locale che deve essere filtrata. I filtri più comunemente installati nei sistemi di trattamento dell'aria presso gli impianti di trasformazione degli alimenti hanno un'efficienza del 35% circa su particelle da 50 a 100 micron. Per ottenere un sufficiente livello di efficacia nei confronti degli allergeni è necessario utilizzare **filtri efficienti al 95% su particelle di 5 micron**, in grado di filtrare sia le particelle di polvere veicolanti microbi sia quelle che trasportano allergeni.

Apparecchiature

La progettazione e l'impiego di apparecchiature che tengano conto dei requisiti di igiene rappresenta un'esigenza che interessa tutti i soggetti coinvolti nel settore alimentare.

Negli USA, l'*American Meat Institute's* (AMI) ha emanato i "10 Principles of Sanitary Design" (I 10 Principi della Progettazione sanitaria), un insieme di linee guida che forniscono un orientamento, sia per i produttori di apparecchiature sia per le imprese che operano nel campo dei prodotti a base di carne e pollame pronti al consumo (RTE), su elementi di progettazione sanitaria sviluppati nel rispetto di uno standard generale (www.meatami.org).

L'*International Fresh-cut Produce Association* (IFPA) sta attualmente sviluppando una check-list relativa alla verifica della progettazione sanitaria, per l'uso da parte dei suoi membri ai fini della valutazione di apparecchiature utilizzate nelle operazioni di produzione di verdure e frutta di 4ª gamma (www.fresh-cuts.org).

Non vi sono elementi di particolare novità ma vengono richiamati requisiti generali che dovrebbero essere già ampiamente presenti nelle nostre imprese.

La disponibilità di superfici a contatto con gli alimenti, che siano impermeabili, non corrosive, non reattive con il prodotto, non contaminanti e facilmente pulibili, consente sia di prevenire la contaminazione microbica sia la rimozione dei residui di allergeni dalle linee di produzione. Le apparecchiature impiegate nel ciclo produttivo dovrebbero essere prive di aree nascoste o difficili da pulire, o chiusure con nicchie come viti a brugola che diventano ricettacolo di polvere e residui di alimento. Dovrebbe essere inoltre previsto un agevole accesso all'interno per la pulizia e la sanificazione.

In una situazione ideale, un'impresa alimentare dovrebbe disporre di linee dedicate ed impianti specifici per i diversi alimenti. In situazioni per le quali ciò non sia possibile, si renderà necessario adottare interventi finalizzati a ridurre il rischio di contaminazione crociata tra alimenti contenenti allergeni e alimenti senza allergeni quali ad esempio:

- eliminare l'incrocio di flussi produttivi o di personale tra aree a rischio allergeni e aree non a rischio;

- adottare specifiche modalità di approvvigionamento e stoccaggio di materie prime ed ingredienti che assicurino le adeguate separazioni;
- garantire livelli di illuminazione adeguati che consentano una ispezione visiva ottimale per rilevare la presenza di residui;
- assicurare che le **attrezzature** per la manutenzione ed il **vestiario** del personale utilizzati nelle aree dedicate alla lavorazione delle materie prime e dei prodotti finiti **siano classificati come "contatto-allergeni" o "contatto non-allergeni"** e siano tenuti separati;
- prevedere appositi locali in grado di contenere la contaminazione aerea in corrispondenza delle fasi in cui vengono impiegati ingredienti allergenici.

Procedure operative

Sotto il profilo operativo, l'identificazione delle linee di prodotti contenenti allergeni, il controllo delle rilavorazioni e la contiguità delle linee di produzione sono alcuni dei passaggi verso un efficace controllo della contaminazione da allergeni.

Altre procedure operative comprendono severi programmi prerequisito contenenti idonei sistemi di sanificazione.

Particolare importanza assumono i metodi di pulizia, come la rimozione delle polveri (sconsigliato l'impiego di soffiatori ad aria compressa che tendono ad aumentarne la diffusione nell'ambiente), lo sfregamento, il lavaggio con l'impiego di appropriati prodotti detergenti e sanificanti diluiti in acqua. Durante le operazioni di pulizia di una linea, qualora questa sia posta accanto a una non in funzione destinata alla lavorazione di prodotti non contenenti allergeni, per evitare spruzzi, può essere opportuno realizzare una separazione tra le due linee, ad esempio con l'ausilio di pannelli o tendaggi.

Altra soluzione applicabile è quella di utilizzare getti d'acqua di ampia portata, ma con bassa pressione (pressione di esercizio delle utenze domestiche): tale metodo riduce, rispetto all'impiego delle alte pressioni, i rischi di contaminazione derivanti dalla creazione di aerosol che aumentano la dispersione ambientale di microbi e/o residui di allergeni.

Queste procedure, combinate con la corretta progettazione del sistema HVAC, garantiscono un buon livello di prevenzione rispetto alla contaminazione dell'aria in linee vicine.

La sanificazione e la progettazione sanitaria vanno di pari passo nel conseguimento di elevati standard nelle industrie alimentari, sia sotto il profilo della sicurezza alimentare che dell'assicurazione qualità.

Altre considerazioni

Altri punti chiave per una corretta gestione del rischio allergeni sono rappresentati dalla scelta dei **fornitori**, dei quali deve essere valutata la capacità di garantire le caratteristiche delle materie prime fornite e **dalla formazione ed informazione del personale**. I lavoratori devono essere a conoscenza delle buone pratiche di lavoro da osservare, al fine di evitare con-

taminazioni crociate legate agli allergeni ed i responsabili devono verificarne l'applicazione.

In ambito di autocontrollo bisogna prestare particolare attenzione affinché il **confezionamento** e i dati riportati in **etichetta** siano adeguati al prodotto alimentare realizzato, al fine di evitare che alimenti contenenti sostanze allergeniche vengano immessi in commercio privi di indicazioni specifiche.

Gli ingredienti e le sostanze che possono indurre reazioni allergiche, a meno che figurino con il nome specifico nella denominazione di vendita, vanno riportati in etichetta con la dicitura "contiene" oppure "con..." oppure "potrebbe contenere tracce di...". Nel caso di assenza totale di allergeni è possibile riportare in etichetta una dichiarazione positiva di "assenza di allergeni".

In alcuni casi può essere necessario "progettare" a livello aziendale nuovi prodotti o riformulare gli alimenti riducendo l'impiego di sostanze allergeniche, sostituendo ad esempio, ove possibile, la farina di frumento con la farina di mais oppure il burro (proteine del latte, lattosio) con grassi vegetali.

È bene ricordare che la normativa non considera la possibilità di contaminazioni crociate od involontarie (*hidden food*) in quanto, dalla valutazione dei rischi, l'imprenditore dovrebbe essere in grado di garantire la presenza o l'assenza di un componente nell'alimento.

CONCLUSIONI

A distanza di 2 anni dall'entrata in vigore del D.lgs. 114/06 la maggior parte delle aziende, anziché verificare l'assenza di sostanze allergeniche nelle materie prime e strutturare le linee produttive in modo da evitare contaminazioni indirette durante la lavorazione, ha scelto di aggirare il problema mediante l'inserimento di tutte le sostanze allergeniche in etichetta indiscriminatamente su tutti i prodotti.

Imprese con un sistema di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP che dispone di procedure finalizzate al controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici, con pochi accorgimenti può essere in grado di controllare in modo efficace anche il pericolo legato agli allergeni.

È pertanto auspicabile che gli imprenditori, ma anche gli organi di controllo, non riducano l'attenzione nei confronti della problematica, ma operino cercando di implementare al meglio la gestione della sicurezza alimentare al fine di fornire un miglior servizio al consumatore.

La bibliografia è disponibile presso gli autori.

Modifica della sorveglianza della BSE

Innalzato a 48 mesi il limite d'età per il test di controllo. Campionamento dei soli bovini appartenenti alle categorie a rischio e regolarmente macellati

Con la decisione 2008/908/CE, la Commissione UE ha autorizzato alcuni Stati membri a rivedere il proprio programma annuale di controllo della BSE. Come chiarito dalla nota ministeriale prot. DGSA 25344-P del 23 dicembre scorso, a partire dal 1° di gennaio 2009, la commissione UE ha stabilito una modifica della sorveglianza attiva per la BSE. L'articolo 6 paragrafo 1 ter, del Regolamento 999/2001, recante disposizione per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi, ha introdotto la possibilità da parte degli Stati membri di poter accedere ad una sorveglianza attiva modificata, nel caso dimostrino il miglioramento della situazione epidemiologica nel loro territorio, presentando una domanda di revisione del proprio programma annuale di controllo.

A tal fine l'Italia ha presentato nel luglio del 2008 un dossier, valutato positivamente da uno specifico gruppo ad hoc istituito dalla Commissione UE. Nello stesso periodo, l'EFSA ha emesso due pareri scientifici, che evidenziavano un basso livello di rischio, nel caso venisse adottata una sorveglianza su tutti i bovini di età superiore ai 48 mesi. Sulla base delle valutazioni positive dei gruppi ad hoc e del parere EFSA la Commissione ha proposto per 15 Stati membri, una modifica

I 15 STATI MEMBRI AUTORIZZATI DALLA UE

Belgio	Spagna	Austria
Danimarca	Francia	Portogallo
Germania	Italia	Finlandia
Irlanda	Lussemburgo	Svezia
Grecia	Paesi Bassi	Regno Unito

della sorveglianza attiva prevedendo di limitare il campionamento per BSE ai bovini di età superiore ai 48 mesi appartenenti alle categorie a rischio (macellazione d'urgenza, differita, morti in azienda o durante il trasporto) e regolarmente macellati. Gli Stati della UE che non rientrano nella lista dei paesi beneficiari del nuovo programma dovranno per il momento proseguire con il precedente sistema di sorveglianza.

Ciò implica – sottolinea la nota ministeriale – che i bovini nati in Stati membri non in lista e macellati nel nostro paese dovranno essere campionati secondo gli attuali criteri (24 mesi categorie a rischio e 30 regolarmente macellati) indipendentemente se hanno soggiornato o meno in Stati membri autorizzati ad effettuare la nuova sorveglianza.

DOMANDA DI ISCRIZIONE ALL'AIVEMP PER IL 2009

Si prega vivamente di compilare la domanda in tutte le sue parti in stampatello.

Il sottoscritto

Dati Anagrafici

Cognome Nome

Codice Fiscale
(Obbligatorio ai fini E.C.M.)

Partita IVA

Indicare quale recapito utilizzare per la corrispondenza Privato o Professionale

Recapito Privato

Indirizzo

CAP, Comune, Pr

Nazione

Telefono

Cellulare

Fax

Email

Recapito Professionale

Ambulat. / Azienda / Ente

Dipartimento

Indirizzo

CAP, Comune, Pr

Nazione

Telefono

Fax

Email

Settore veterinario di principale occupazione od interesse *(indicare in percentuale l'attività dedicata a ciascun settore)*:

Sanità animale.....%
 Igiene degli alimenti.....%
 Igiene zootecnica.....%

chiede di iscriversi per la prima volta all'AIVEMP per l'anno 2009 (anno solare con validità 1 gennaio-31 dicembre):

dichiarando di essere laureato in Medicina Veterinaria e di essere cittadino italiano iscritto all'Ordine Veterinari di..... dell'anno N° Tessera.....

- dichiarando di essere:
- studente in Medicina Veterinaria al quinto anno di corso o fuori corso (allegare certificato di iscrizione dell'anno in corso rilasciato dalla segreteria di facoltà)
 - operatore non veterinario del seguente settore complementare*
 - (*) per settori complementari s'intendono tutti i comparti professionali direttamente o indirettamente collegati alla Medicina Veterinaria Pubblica e ai suoi ambiti di competenza
 - veterinario di altra nazionalità

dichiarando di svolgere l'attività come:

- libero professionista
- dipendente pubblico
- dipendente privato
- altro

ed effettua il versamento della quota associativa di:

€ 70,00
 € 90,00 Se l'indirizzo per la corrispondenza è al di fuori del territorio italiano (comprensiva dei maggiori costi di spedizione)

mediante la seguente forma di pagamento:

- c/c postale n. 13706239 intestato a E.V. srl Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona (indicare la causale di versamento)
(È necessario spedire il presente modulo con l'attestazione di versamento)
- Bonifico Bancario - IBAN: IT80 Y 06230 11402 000030152589 (obbligatorio indicare la causale del versamento)
- Vaglia postale intestato a E.V. srl Via Trecchi, 20 - 26100 Cremona (allegare fotocopia)
- Assegno bancario o circolare (da allegare) N. della BANCA
emesso in data intestato a EV srl - Cremona

- Carta di Credito CartaSi; Mastercard; Visa (compilare tutti i 16 numeri e indicare assolutamente la scadenza)
Numero della carta Scadenza (mese e anno)

Non si accettano carte di credito elettroniche (riconoscibili dalla dicitura Electronic use only)

INVIARE IL MODULO IN UNICA SOLUZIONE PER EVITARE LA RIPETIZIONE DELL'ADDEBITO

(7 numeri sul retro) (Obbligatorio)

Titolare della Carta (Obbligatorio)

È possibile effettuare l'iscrizione on-line mediante carta di credito dal sito: <http://cms.aivemp.it/Segreteria.aspx>

- Contanti (solo se consegnati direttamente al personale di Segreteria)

Si rammenta che la quota di iscrizione è interamente deducibile ai fini delle imposte dirette previa registrazione della ricevuta che l'Amministrazione AIVEMP provvederà ad inviare all'atto del ricevimento del versamento.

Indagine conoscitiva sull'impiego di Internet

- 1) Rispetto al tempo totale dedicato al tuo aggiornamento professionale indica la percentuale di utilizzo di formazione a distanza via internet %
- 2) Indipendentemente dai problemi tecnici che possono rendere difficoltoso il tuo collegamento a internet, credi che la formazione a distanza possa essere utile e praticabile per il tuo aggiornamento professionale?
 SI
 NO
- 3) Indica tra i seguenti il problema principale che ti impedisce di avere accesso ai programmi di formazione veterinaria a distanza già presenti in internet:
 Mancanza di un computer idoneo
 Impossibilità di un accesso veloce ad internet con banda larga
 Costo di iscrizione al corso FAD
 Difficoltà di approccio gestionale dei programmi in internet
 Scelta preferenziale verso forme di aggiornamento classiche (Congressi, Corsi, Testi scientifici)
- 4) Indica tra i seguenti i vantaggi (massimo 2) che prevedi nello sviluppo della formazione a distanza nel settore veterinario:
 Fruibilità del servizio senza limiti temporali o di luogo
 Abbattimento dei costi dell'aggiornamento
 Possibilità di interazione attiva maggiore rispetto agli eventi residenziali
 Offerta formativa ampia e differenziata
- 5) Indica tra i seguenti limiti (massimo 2) che prevedi nello sviluppo della formazione a distanza nel settore veterinario:
 Mancanza dell'accreditamento ECM
 Mancanza del confronto umano con i docenti e della discussione
 Limitazioni tecniche nella visibilità di immagini, grafici e filmati

Il firmatario, informato dall'AIVEMP circa le finalità e le modalità del trattamento dei dati personali che saranno utilizzati ad esclusivo uso interno (v. in fondo al foglio), autorizza l'AIVEMP stessa al trattamento dei dati indicati.

Indicare nome e cognome se inviato via fax (0372/40.35.40)

Data

Firma
(leggibile)

**Inviare la domanda d'iscrizione e l'attestazione di versamento a: AIVEMP – Servizio Iscrizioni – Via Trecchi, 20 – 26100 Cremona.
Per ogni ulteriore informazione si prega di rivolgersi al Servizio Iscrizioni AIVEMP - Lara Zava
Tel. 0372/403541 Fax 0372/403540 - email segreteria@aivemp.it - web site: www.aivemp.it**

L'AIVEMP è federata all'ANMVI - Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani - a cui ha delegato la propria rappresentanza per tutti gli aspetti e le problematiche professionali - non prettamente scientifiche - della Categoria Medico-Veterinaria operante nel settore della medicina pubblica.

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

Audit negli allevamenti bovini da latte della regione Valle d'Aosta

Dr. Mauro Ruffier

Direttore Struttura Complessa Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta

Il Servizio Veterinario di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta ha tra i suoi compiti principali il controllo ufficiale in vari settori produttivi tra cui l'allevamento bovino da latte con l'obiettivo della verifica del mantenimento dei requisiti previsti dalla vigente normativa relativi fondamentalmente al benessere animale, l'igiene della produzione, la farmacovigilanza e l'alimentazione animale. Ma come viene definito un controllo ufficiale? Il **Controllo ufficiale** è qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità (i servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'USL, Regione, Ministero, Commissione CE).

Recentemente il **Regolamento (CE) n. 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, uno dei regolamenti del pacchetto igiene che ha stravolto la normativa in materia di sicurezza alimentare, che stabilisce la classificazione delle singole attività produttive sulla base dell'analisi del rischio e che individua le priorità di controllo in funzione del rischio, ha introdotto l'**audit**, quale innovazione metodologica di controllo rispetto a quanto avveniva in passato.

Infatti l'art. 10 del Regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce che i compiti correlati ai controlli ufficiali siano eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, **audit**, ispezione, campionamento e analisi.

In pratica mentre nella precedente normativa il raggiungimento degli obiettivi, non dichiarati, era dato per scontato a fronte del rispetto dei requisiti, da cui il ruolo fondamentale dell'attività di "ispezione", i nuovi regolamenti pongono l'accento sugli obiettivi che devono essere raggiunti dagli operatori del settore alimentare (cosiddetti OSA) e dei mangimi, compresi, quindi, la produzione primaria in allevamento da latte e da carne che non sia per autoconsumo, lasciando a loro stessi la scelta degli strumenti più idonei.

L'ispezione si differenzia dall'audit soprattutto in quanto consente di valutare la conformità ai parametri di legge solo nel preciso momento in cui viene eseguita. L'audit invece permette di valutare la capacità di mantenere il rispetto dei requisiti nel tempo o la capacità di raggiungere determinati obiettivi prefissati.

ESEMPIO:

Ispezione: oggi 10/11/08 ispeziono che i locali siano effettivamente puliti (non verifico che lo fossero ieri né se lo saranno domani), mediante una serie di verifiche (es. muri, pavimenti e soffitti di diversi locali): conformità puntuale al requisito

Audit: oggi 10/11/08 verifico che i locali siano effettivamente puliti, e che l'azienda programmi delle attività tali da garantire che i muri siano mantenuti puliti anche in futuro: conformità puntuale al requisito + adeguatezza per il raggiungimento di un obiettivo + confidenza nella capacità di garantire nel tempo la conformità al requisito.

L'audit diviene quindi lo strumento privilegiato con il quale gli operatori del controllo ufficiale valutano il raggiungimento degli obiettivi partendo dalle scelte attuate dall'operatore economico stesso. La normativa europea in materia di sicurezza alimentare prevede, infatti, che gli operatori del settore pongano in atto sistemi di autocontrollo o misure volontarie di buone prassi operative ed igieniche nell'ambito della loro attività con l'obiettivo di fornire ai consumatori prodotti sicuri e sani.

L'audit è a tutti gli effetti un'attività di controllo per accertare se l'attività svolta ed i risultati conseguiti siano conformi alle disposizioni previste, se le stesse siano applicate in modo appropriato e se sono idonee a raggiungere gli obiettivi previsti.

Le disposizioni a cui deve attenersi il settore della produzione primaria derivano dalle seguenti normative:

NORME GENERALI

- Regolamento di polizia veterinaria approvato con DPR n 30 del 08/02/1954
- Regio Decreto 27 luglio 1934 (Testo Unico delle Leggi Sanitarie)

MEDICINALI VETERINARI

- D.Lgs. 193 del 2006 Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- D.Lgs. 158 del 2006 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
- DM 28/5/92 "approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati ai macelli pubblici e privati"

ANAGRAFE

- DPR n. 317 del 30/04/1996 recante norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali

SICUREZZA ALIMENTARE

- Reg. CEE n 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare fissa e procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. CEE n 852 del 28/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CEE n 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali
- Regolamento CE 466/2001 che stabilisce per il latte un contenuto massimo ammesso di M1 di 0,05 p.p.b.
- Decreto Legislativo 10 maggio 2004, n.149 che stabilisce i limiti massimi di accettabilità per Aflatossina B1 nei mangimi

- Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e successive modifiche ed integrazioni (G.U. n. 82 del 26/03/1963)
- Reg. CE n. 183/2005 del parlamento europeo e del consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi

BENESSERE ANIMALE

- Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti"
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 "Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli"
- Decreto Legislativo 1 settembre 1998, n. 331 "Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alle norme minime per la protezione dei vitelli. Ecologia"
- D.Lgs 30 dicembre 1992, n. 534 Norme minime protezione suini (Dir 91/630/CEE)
- Decreto Lgs. 20 febbraio 2004, n. 53 attuazione della direttiva 2001/93/CE, che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini

- Regolamento CE N. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/9
- 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

SVOLGIMENTO DELL'AUDIT

L'audit è una attività ispettiva che è **programmata** e di cui il titolare dell'allevamento dovrà essere **avvisato** in anticipo.

La tecnica di audit impone la comunicazione preventiva dell'area oggetto di audit (ad esempio farmaco veterinario) nonché dei requisiti di riferimento (**Criteri dell'audit**: norme, procedure) su cui l'audit si baserà e serve per valutare la necessità o meno di attuare progetti di miglioramento con la collaborazione tra coloro che eseguono l'audit e il titolare o suo delegato:

Requisito normativo	Requisito applicativo	Criterio di conformità
D.L.vo 146/2001 – allegato 1 punto 1	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti in possesso di una adeguata e specifica competenza	All'esame ispettivo l'animale è sano ed in armonia con l'ambiente in cui vive Il personale, intervistato, conosce le norme relative al benessere

Viene svolto dal cosiddetto **gruppo di audit**, composto da due o più veterinari dirigenti, eventualmente supportati da personale tecnico, tra cui viene individuato un responsabile del gruppo di audit, che provvede a raccogliere ogni tipo di informazione verificabile (evidenze) che sia attinente l'oggetto ed i criteri dell'audit attraverso:

1. Osservazione degli ambienti e delle attività in svolgimento.
2. Osservazione degli impianti, delle attrezzature, del personale.
3. Interviste agli operatori.
4. Esame di documenti e registrazioni.
5. Contestuali campionamenti da destinare ad analisi ufficiali presso IZS o Laboratori di Sanità pubblica.

Indagine in campo (raccolta delle evidenze)

SEI PAROLE CHIAVE:

- COME
- DOVE
- QUANDO
- COSA
- PERCHÉ
- CHI



Durante la verifica si può riscontrare la mancanza totale del requisito oppure una sua parziale carenza. Pertanto le possibilità di non conformità (il mancato adempimento alla normativa in materia di mangimi o

di alimenti o igienico-sanitaria o di tutela della salute e del benessere degli animali) che si generano durante un controllo ufficiale sono le seguenti:

Non conformità maggiore (NC): in caso di assenza di un requisito

Non conformità minore (nc): in caso di presenza del requisito solo parziale

L'audit si conclude con un rapporto finale, che viene discusso con il titolare e che, nel caso in cui le conclusioni evidenzino delle non conformità, genera delle azioni conseguenti cosiddette correttive con i relativi termini temporali entro cui il responsabile dell'azienda dovrà provvedere al ripristino delle condizioni di conformità e che sono riassunte nelle due tipologie seguenti:

S: non conformità che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione, compresi i casi in cui è prevista la segnalazione all'Autorità Giudiziaria e quelli in cui si propende per la sospensione dell'attività.

P: non conformità per le quali la normativa vigente non definisce uno specifico provvedimento sanzionatorio ma che sono comunque passibili di prescrizioni ai fini di soddisfare il requisito applicativo contenuto nella norma.

Il Servizio Veterinario di Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche per facilitare l'esecuzione dell'audit in allevamento bovino da latte ha approntato la lista di riscontro seguente (check-list), che è utile perché consente di gestire l'audit secondo una sequenza logica e rappresenta un promemoria per evitare di tralasciare elementi del sistema, ma anche un riassunto degli adempimenti previsti:

SC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche - MOD 1 PR 2 AUDIT

Check-list audit in azienda zootecnica					
AZIENDA:		Cod.Min.	Telef.		
Comune:		Indirizzo:		Criteria di conformità	
Data registrazione Reg. 853/2004:			A	B	C
1	REQUISITI SANITARI				
1.1	I capi sono correttamente identificati	1		3	
1.2	L'allevamento è ufficialmente indenne da Brucellosi e Tubercolosi	1		4	
1.3	I capi presentano buono stato sanitario generale	1	2	3	
1.4	Sono assenti sintomi di malattie (zoonosi) che possono comportare una contaminazione del latte	1		6	
1.5	Si effettuano le operazioni capaci di contenere il rischio contaminazione del latte da sostanze inibenti	1		6	
1.6	Sono effettuate le analisi previste dal Reg. 853/2004 (carica batterica e cellule somatiche)	1		6	
1.7	Sono rispettati i parametri di legge per la carica batterica e le cellule somatiche	1	3	6	
1.8	Esiste un locale o un idoneo spazio per l'isolamento sanitario	1		4	
1.9	Se non ufficialmente indenne il latte viene utilizzato secondo le disposizioni dell'AUSL	1		4	
2	REQUISITI IGIENICI				
2.1	È adottato il manuale di corretta prassi igienica	1		1	
2.2	È attuata una corretta prassi di mungitura	1	2	3	
2.3	Si eseguono le operazioni atte a ridurre e controllare il rischio di una elevata carica batterica del latte	1	3	6	
2.4	Si attuano le misure di controllo e prevenzione della mastite	1	2	3	
2.5	Locale lavaggio e deposito attrezzature mungitura idoneo ad evitare rischi di contaminazione del latte	1	2	6	
2.6	Locale lavaggio e deposito delle attrezzature di mungitura è protetto dagli animali infestanti o parassiti	1	2	3	
2.7	È garantito l'uso di acqua potabile per il lavaggio delle attrezzature e dei locali	1		3	
2.8	Il latte non viene raffreddato ma inviato alla trasformazione entro le successive due ore *	1		3	
2.9	Il latte è posto in luogo idoneo e pulito per evitare contaminazioni e viene immediatamente raffreddato	1		3	
2.10	La catena del freddo non viene interrotta durante il trasporto * alternativo a 2.8 e 2.9	1		3	
3	DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE DELL'ALIMENTAZIONE				
3.1	Il luogo di stoccaggio ed i contenitori dei mangimi sono puliti e asciutti	1		3	
3.2	L'unità di produzione o miscelazione è pulita a fondo	1		2	
3.3	Le attrezzature per la somministrazione sono sottoposte a regolare pulizia	1		2	
3.4	Nel luogo di stoccaggio c'è promiscuità con materiali non consentiti	1		3	
3.5	I sistemi di erogazione dell'acqua sono mantenuti puliti ed efficienti	1		2	
3.6	Sono presenti i requisiti necessari per garantire agli animali una adeguata qualità dell'acqua da bere	1		2	
3.7	È presente un sistema di controllo dei parassiti	1		2	
4	REGISTRAZIONI				
4.1	Passaporti	1		2	
4.2	Modelli 4	1		2	
4.3	Schede tecniche biocidi	1		2	
4.4	Schede tecniche prodotti fitosanitari	1		2	
4.5	Certificati di disinfezione	1		2	
4.6	Fatture / bolle / etichette mangimi	1		2	
4.7	Verbali di vincolo sanitario	1		2	
4.8	Proposte di distruzione	1		2	
4.9	Verbali ed esiti campionamenti PNR	1		2	
4.10	Verbali ed esiti campionamenti PNAA	1		2	
4.11	Sono conservate le analisi del latte	1		2	
5	CORRETTO UTILIZZO DEI FARMACI				
5.1	Corretta compilazione del registro dei trattamenti terapeutici	1	2	4	
5.2	Corretta conservazione delle ricette	1		2	
5.3	Rispetto dei tempi di sospensione	1		6	
6	IGIENE DEL PERSONALE				
6.1	Il personale indossa abiti idonei e puliti e cura la propria pulizia personale	1	2	3	
6.2	Formazione del personale	1	2	3	
7	LOCALI E ATTREZZATURE				
7.1	Gli spazi e le attrezzature dei ricoveri sono adeguati a garantire il benessere degli animali	1		2	
7.2	L'illuminazione è sufficiente	1		2	
7.3	L'aerazione e la temperatura sono adeguate (presenza di termometro)	1		2	
7.4	La pulizia e l'igiene generali dei locali sono garantite	1		3	
A = non conformità grave B = non conformità lieve C = conforme		TOTALE:			
VALUTAZIONE DEL RISCHIO		RISCHIO BASSO > 131	131 < RISCHIO MEDIO > 125	RISCHIO ALTO < 125	

Verifica 2008 del Food Veterinary Office sull'attività dei servizi veterinari italiani

Valentina Marotta

Ce.I.R.S.A. - ASL to 5 Chieri (TO)

Nel periodo compreso tra il 13 ed il 23 Maggio 2008 gli auditor del FVO hanno sottoposto a verifica l'attività dei servizi veterinari italiani della Regione Sicilia, della Regione Lazio e della provincia di Bolzano. Il Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti ha risposto alle raccomandazioni della precedente missione. Ad una prima analisi la risposta è stata più che soddisfacente. Il team della missione ha accertato notevoli miglioramenti a livello centrale e regionale, mentre a livello locale, gli interventi intrapresi in risposta ad alcune raccomandazioni, in particolare per quanto riguarda l'efficienza dei controlli ufficiali e l'attuazione delle norme in materia di igiene degli operatori del settore alimentare, non sempre sono stati sufficienti e hanno prodotto risultati adeguati.

Le principali risultanze della verifica sono le seguenti:

- I controlli ufficiali sono stati effettuati regolarmente e la loro frequenza è risultata, spesso, superiore a quanto previsto in base alla classificazione del rischio degli stabilimenti. Nella maggior parte dei casi i controlli sono stati documentati, ma a volte i rapporti scritti non hanno rispecchiato la reale situazione degli stabilimenti. Non conformità gravi o significative rilevate dagli auditor del gruppo di verifica del FVO non erano state evidenziate dalle Autorità Competenti. Raramente è risultata disponibile la documentazione inerente i follow-up di carenze rilevate dall'Autorità competente (notifiche scritte all'OSA, tempi di esecuzione degli interventi, ricontrolli).
- I requisiti di igiene generali sono stati considerati soddisfacenti con rilievi limitati o carenze contenute a singoli locali in 6 dei 12 stabilimenti visitati. Nei rimanenti 6 stabilimenti sono state osservate gravi non conformità in relazione alla struttura, alla manutenzione ed ai requisiti generali di igiene previsti dal Reg. CE n.852/04. Dei 4 macelli sottoposti a verifica, 3 non rispettavano i requisiti specifici di igiene previsti dal Reg. CE n.853/04. Solo un macello, di recente costruzione è stato trovato in condizioni soddisfacenti. Altro punto di preoccupazione è stato la scarsa o la mancata applicazione del sistema HACCP nella maggior parte degli stabilimenti visitati.
- Dopo la visita del team dell'FVO, due Servizi di Sanità Pubblica Regionali hanno provveduto immediatamente a sospendere l'attività dei macelli che presentavano condizioni non soddisfacenti e durante la riunione conclusiva anche la terza Regione ha dichiarato l'intenzione di adottare gli stessi provvedimenti.
- I controlli effettuati dall'Autorità Competente (Lazio) a livello centrale e regionale sono stati per la maggior parte audit riguardanti l'attività degli operatori del settore alimentare e non audit sul controllo ufficiale di cui all'art 4.6 del Regolamento 882/04. Inoltre questi audit non sono stati seguiti da un adeguato follow-up e non hanno contribuito ad un miglioramento della situazione.
- La situazione del personale è stata considerata soddisfacente sia a livello locale che distrettuale. Nel Lazio i Servizi di Sanità Pubblica della Regione hanno sottolineato la carenza di personale per lo svolgimento di controlli ed ispezioni. La Sicilia non effettua audit ed ispezioni a livello regionale, poiché esiste un solo dipendente incaricato che si deve occupare della sicurezza alimentare e di 2000 stabilimenti del settore.
- In relazione ai "riconoscimenti", le maggiori preoccupazioni sono state sollevate relativamente ad un gran numero di piccolissimi stabilimenti riconosciuti, soprattutto lattiero-caseari (circa 850 solo in Sicilia), le cui produzioni sono destinate alla vendita diretta o alla vendita all'interno del comune sede dell'impianto. Il Servizio di Sanità Pubblica della Regione Sicilia ha avviato un riesame dei riconoscimenti al fine di revocare quelli non necessari e trasformandone i due terzi in registrazioni sulla base degli accordi nazionali della Conferenza Stato Regioni. Sono state emanate delle misure nazionali per consentire deroghe nei macelli ma nelle province visitate non sono state finora applicate.
- Nei casi esaminati dal team della missione, la formazione fornita agli operatori del settore alimentare o al veterinario ufficiale, non ha avuto alcun effetto sul loro rendimento poiché è risultata inefficiente o non è stata messa in pratica.

In questo numero

2 La gestione del rischio allergeni mediante l'applicazione del sistema HACCP: un obiettivo di sicurezza alimentare per le imprese

10 Modifica della sorveglianza della BSE

13 Audit negli allevamenti bovini da latte della regione Valle d'Aosta

16 Verifica 2008 del Food Veterinary Office sull'attività dei servizi veterinari italiani

 **AIVEMP**
newsletter

**Trimestrale d'informazione
della Associazione Italiana
Veterinaria di Medicina Pubblica**

**Anno 6, Numero 1
Gennaio 2009**

**Supplemento della rivista
"La Professione Veterinaria"
Anno 6, n. 3, settimana dal 26 gennaio
all'1 febbraio 2009**

Direttore Responsabile
Antonio Manfredi

Direttore
Bartolomeo Griglio

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
E.V. srl, Cremona
lara.zava@evsrl.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