

CRITERI DI PROGRAMMAZIONE AREA SPVeSA PER L'ANNO 2023

U.O.C. IGIENE ALIMENTI

U.O.C. SANITA' ANIMALE (Area A)

U.O.C. IGIENE ALIMNETI ORIGINE ANIMALE (area B)

U.O.C. IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE (Area C)

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO DI RIFERIMENTO

➤ Descrizione della realtà territoriale:

Il territorio della Toscana Centro comprende una popolazione di circa 1 milione e 600 mila abitanti nelle provincie di Firenze, Prato, Pistoia e una parte della provincia di Pisa, per un totale di 73 comuni. Il totale imprese registrate 852 attive è di 30504 (SISPC), mentre gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853 sono 217 così suddivisi:

UFC Prato: 12 stabilimenti
UFC Pistoia: 76 stabilimenti
UFC Empoli: 60 stabilimenti
UFC Firenze 1: 35 stabilimenti
UFC Firenze 2: 34 stabilimenti

➤ Riferimenti normativi/istituzionali

Riferimenti normativi/istituzionali:

- Regolamento CE 852/2004,
- Regolamento CE 853/2004,
- regolamento UE 2017/625,
- regolamento UE 2019/627
- Decreto Dirigenziale Regione Toscana 11741 del 10/07/2019
- DGRT 1377 del 27/12/2016 Linee guida sui controlli ufficiali ai sensi dei Reg. CE 854-882/2004

➤ L.E.A.

- DPCM 12 gennaio 2017. Allegato I - E. Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori

➤ Descrizione delle risorse umane disponibili:

Il personale afferente all'Area B è così ripartito:

- UFC Prato: 3 veterinari (di cui uno responsabile UF SPVSA Prato e uno specialista ambulatoriale)
- UFC Pistoia: 8 veterinari (di cui uno direttore UO Area B, uno specialista ambulatoriale)
- UFC Empoli: 5 veterinari
- UFC Firenze 1: 5 veterinari (di cui uno responsabile UF SPVSA Firenze 1)
- UFC Firenze 2: 4 veterinari (di cui uno Direttore Area SPVSA)

Previsto pensionamento di un collega UF Pistoia (assente per ferie da inizio anno fino al pensionamento) ed assenza collega di Empoli per maternità (da aprile) e attualmente svolge attività d'ufficio

2. ATTIVITA' PROGRAMMABILE- PROCESSO:

PF 52 MACELLAZIONE IN IMPIANTI 853-852 - Attività ispettive su animali destinati alla macellazione e sulla selvaggina presso impianti riconosciuti e registrati

➤ **Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:**

Garantire un elevato livello di tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali, come pure un commercio equo in un mercato aperto attraverso l'esecuzione di ispezioni *ante mortem* e *post mortem* su tutti gli animali.

Sono presenti 9 strutture riconosciute per attività di macellazione:

- **5 per carni rosse:** Italpork e Società agricola Meoni per l'UFC Pistoia; Cooperativa agricola Firenzuola e Fontani per l'UFC Firenze 2; Macelli di San Miniato per l'UFC di Empoli.
- **4 per carni bianche:** Riccio di Manu per l'UFC Pistoia; Paoli, Nesti, Bovino per l'UFC Firenze 2.

Nel territorio sono inoltre presenti 6 **Centri di lavorazione della selvaggina:**

- 2 nel territorio nell'UFC Pistoia (Bonini Marino e Salumificio Meoni)
- 2 nel territorio nell'UFC Empoli (Macelli di S. Miniato e Boutique Mila)
- 1 nel territorio dell'UFC Prato (Macelleria e salumificio Trono)
- 1 nel territorio dell'UFC Firenze 2 (Cooperativa agricola Firenzuola)

Il controllo presso i centri di lavorazione risulta difficilmente quantificabile essendo su richiesta; si suggerisce di prendere in considerazione il trend degli ultimi anni.

Presenza costante del veterinario presso gli stabilimenti riconosciuti, durante l'espletamento delle fasi di macellazione.

In considerazione di una maggiore uniformità di ripartizione dei carichi di lavoro è opportuno prevedere, almeno per i macelli a carne rosse, una **turnazione fra tutti i veterinari dell'area b.**

Le **giornate di macellazione e i relativi orari devono essere concordate fra Operatore del settore e l'ASL** ai fini di ottimizzare la programmazione dei controlli (**art. 6 D. L.vo 32/2021**).

Negli stabilimenti registrati ai sensi del Regolamento 852/2004: i controlli sono programmati in base alla classificazione del rischio e ai volumi di macellazione e comunque almeno una volta/ 2 mesi.

➤ **Descrizione delle principali attività:**

L'attività d'ispezione ante e post mortem viene effettuata di norma al macello (eccetto per le macellazioni speciali d'urgenza) ed è essenziale per verificare la conformità alle prescrizioni in materia di salute umana e di salute e benessere degli animali. Per quanto riguarda i controlli ufficiali sulle carni fresche, tali ispezioni possono essere integrate da opportuni controlli documentali, da controlli sullo smaltimento in sicurezza del materiale specifico a rischio, e di altri sottoprodotti di origine animale, nonché, se del caso, da prove di laboratorio.

I controlli ufficiali effettuati in relazione alla produzione delle carni comprendono:

- a) l'ispezione ante mortem effettuata presso il macello da parte di un veterinario ufficiale che, nella preselezione degli animali, può essere assistito da assistenti ufficiali formati a tale scopo, compresa la verifica delle informazioni della catena alimentare e la documentazione di scorta degli animali;
- b) l'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale;
- c) gli altri controlli ufficiali presso macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina effettuati da un veterinario ufficiale, per verificare la conformità a quanto prescritto in materia di:
 - i) igiene della produzione delle carni;
 - ii) presenza di residui di medicinali veterinari e contaminanti nei prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
 - iii) prove di laboratorio per rilevare la presenza di agenti zoonotici e malattie animali nonché per verificare la conformità ai criteri microbiologici come definiti all'articolo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005;
 - iv) trattamento e smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di materiale specifico a rischio;
 - v) salute e benessere degli animali.

Se i controlli ufficiali non individuano alcuna carenza che renderebbe le carni non idonee al consumo umano, agli ungulati domestici, ai mammiferi di selvaggina di allevamento diversi dai lagomorfi e alla selvaggina in libertà di grosse dimensioni è applicato il bollo sanitario da parte del veterinario ufficiale, sotto la responsabilità o la supervisione del veterinario ufficiale, o nel rispetto delle condizioni di cui al paragrafo 3, da parte del personale del macello.

In relazione a quanto previsto dal D.L.vo 134 del 05 agosto 2022 "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della

normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429", in attesa della pubblicazione del nuovo manuale operativo, considerato il livello di informatizzazione della BDN e i volumi di macellazione dei bovini/ovicaprini degli stabilimenti presenti sul territorio della Toscana centro, si ritiene che il veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione o un suo incaricato, proceda ad effettuare un controllo della identificazione e registrazione dei capi (I&R) utilizzando apposita check list e registrando il controllo in VET-Info, nella sezione "Anagrafe", controlli, check list mattatoi:

- **1 controllo/anno con check list bovini:** Macelli S. Miniato, Italpork e Cooperativa Firenzuola
- **1 controllo /anno con check list ovini:** macello Fontani e Società agricola Meoni

➤ **Valutazione del rischio del processo di programmazione:**

Benefici: servizio essenziale per garantire approvvigionamenti di carne; osservatorio epidemiologico per rilevare l'eventuale insorgenza di eventuali malattie infettive negli animali e zoonosi.

Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative; carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti

Azioni mitigazione: coinvolgimento di altri colleghi da altre unità territoriali

Interlocuzione con gli Osa per concentrare ove possibile l'attività in minor numero di sedute

➤ **Valutazione del danno:**

Danni economici per gli operatori del settore che potrebbero ripercuotersi in azioni risarcitorie nei confronti dell'Autorità Competente; interruzione di un servizio essenziale sia per la tutela della salute umana e di salute e benessere degli animali

➤ **Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili:** Livello di priorità alto

PF 49 CU IMPRESE RICONOSCIUTE 853 - Controllo ufficiale in stabilimenti 853

➤ **Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:**

Esecuzione dell'attività di ispezione e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

Per ottimizzare i controlli presso tali stabilimenti, viene redatta una pianificazione a livello di UFC, secondo le indicazioni che vengono fornite dall'autorità centrale (Ministero della salute) e sulla base delle realtà locali

Nel territorio dell'ASL toscana Centro sono presenti circa 217 stabilimenti:

- UFC Prato: 12 stabilimenti
- UFC Pistoia: 76 stabilimenti
- UFC Empoli: 60 stabilimenti
- UFC Firenze 1: 35 stabilimenti
- UFC Firenze 2: 34 stabilimenti

Frequenza:

- **Stabilimenti a basso rischio: 4 accessi/anno**
- **Stabilimenti a medio rischio: 8 accessi/anno**
- **Stabilimenti ad alto rischio: 12 accessi/anno**

Qualora lo stabilimento rientri nel programma di audit aziendali, l'audit di sistema rientra nel conteggio degli accessi annuale.

Per uniformare per quanto possibile i carichi di lavoro dei colleghi ed aumentare le conoscenze di realtà produttive diverse al di fuori del territorio di assegnazione, è prevista, per alcuni gli stabilimenti posti a ridosso delle unità territoriali, interscambio dei veterinari.

Tempo medio per ispezione/audit di processo: **8 ore** (comprensivo di tutte le attività connesse alla preparazione, esecuzione, registrazione su SISPC e reportistica del controllo)

Tempo medio per audit di sistema (auditor gruppo aziendale): **3 giornate/uomo** (comprensivo di tutte le attività connesse alla preparazione, esecuzione, registrazione su SISPC e reportistica del controllo)

Per gli stabilimenti iscritti nelle liste export, indipendentemente dalla classe di rischio e dall'entità dell'esportazione, è opportuno prevedere almeno **3 ispezioni in aggiunta alla normale programmazione (di cui una dedicata alla ri-certificazione annuale)**.

E' prevista una rotazione degli stabilimenti, fra i dei veterinari, ogni tre anni, salvo casi eccezionali.

➤ **Descrizione delle principali attività:**

Per poter programmare l'attività di controllo presso gli stabilimenti, si deve procedere ad una valutazione dei rischi connessi agli stabilimenti stessi, cioè si devono individuare quegli stabilimenti nei quali c'è una maggior probabilità che si possa verificare una criticità legata al processo produttivo o alla lavorazione di quel particolare alimento. La valutazione dei rischi verrà realizzata anche attraverso la considerazione di eventi o problemi che nel corso degli anni passati si sono verificati negli stabilimenti; ad esempio in caso di emergenze sanitarie, allerte nazionali e comunitarie; problemi riscontrati in corso di precedenti controlli ufficiali anche effettuati da altri organi di controllo nazionali o internazionali; affidabilità e risultati dei controlli effettuati dagli operatori stessi o da terzi su loro richiesta (comprese i regimi di certificazione di qualità privati).

Tutti gli stabilimenti che operano nel settore alimentare sono oggetto di verifica da parte dell'autorità competente, che stabilisce la frequenza dei controlli sulla base della valutazione dei rischi.

Gli stabilimenti sono controllati, di norma senza preavviso, in qualsiasi momento della loro attività produttiva o altrimenti, al di fuori dalla normale programmazione dei controlli, nei casi in cui si verifichi una situazione di pericolo per la quale vi è la necessità di effettuare un controllo ispettivo.

➤ **Valutazione del rischio del processo di programmazione:**

Benefici: presidiare il territorio e avere un quadro d'insieme del livello di conformità degli stabilimenti alla normativa comunitaria sulla sicurezza; valutare l'affidabilità degli OSA per quanto concerne la sicurezza alimentare (raiting scheme).

Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative); carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti

Azioni mitigazione: coinvolgimento di altri colleghi da altre unità territoriali.

Qualora nel corso dei monitoraggi, dovessero emergere criticità relative alla carenza di personale, procedere ad una valutazione della tipologia di stabilimenti in cui sospendere i controlli

➤ **Valutazione del danno:**

Minore affidabilità del controllo ufficiale nei confronti dell'OSA

Minore affidabilità della struttura al raggiungimento dei LEA

➤ **Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili:** Livello di priorità medio

PF 50 Controllo UVAC

➤ **Descrizione delle principali attività:**

Controlli ufficiali disposti dagli uffici UVAC (Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari) del Ministero della Salute ed eseguiti dai servizi veterinari locali sulle partite prodotti di origine animale provenienti dall'UE e prenotificate dagli operatori commerciali

L'UVAC Toscana predispone per ogni AUSL della Regione, un programma annuale di controlli di monitoraggio, che tiene conto del numero e quantità delle partite, della tipologia di animali e prodotti, del Paese di provenienza.

I controlli sono effettuati nella struttura di prima destinazione della partita, il più presto possibile, successivamente all'introduzione della partita e, comunque, entro il termine di due giorni dall'arrivo nel luogo di prima destinazione indicato sul certificato o documento di scorta.

In caso di rilievo di non conformità o di rischio, intensificazione dei controlli rispetto alla specie animale e alla provenienza a seguito di disposto UVAC

➤ **Valutazione del rischio del processo di programmazione:**

Benefici: contribuire allo svolgimento del programma predisposto dal Ministero della salute al fine di verificare la conformità degli alimenti agli standard di sicurezza previsti a livello comunitario.

Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative); carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti

Azioni mitigazione: coinvolgimento di altri colleghi da altre unità territoriali meno in sofferenza
Qualora nel corso dei monitoraggi, dovessero emergere criticità relative alla carenza di personale, procedere, se possibile, ad una rinegoziazione con l'UVAC circa la modulazione dei controlli

➤ **Valutazione del danno:** Minore affidabilità della struttura al raggiungimento dei LEA

➤ **Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili:** Livello di priorità medio

PF 53 MACELLAZIONE AUTOCONSUMO - Attività ispettive su animali macellati per autoconsumo

➤ **Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:**

Controllo sanitario delle carni degli animali macellati a domicilio ai fini dell'idoneità al consumo umano. L'attività viene pianificata in base alle specifiche esigenze territoriali nei c.d. "centri di concentrazione" in particolare nei mesi invernali

➤ **Descrizione delle principali attività:**

Verifica idoneità delle carni macellate a domicilio. Interessa le specie suine ed ovi-caprine entro i limiti e le modalità di cui alla Delibera 932. I controlli comprendono:

a) controllo documentale

b) l'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale; prelievo di un campione di muscolo per ricerca di trichina nelle carni dei suini.

➤ **Valutazione del rischio del processo di programmazione: (definire il livello di rischio sia per i benefici che per il danno cercando di valutare il rischio residuo)**

<p>Benefici: presidiare il territorio anche ai fini di rilevare l'eventuale insorgenza di eventuali malattie infettive negli animali e zoonosi. Contrasto alle macellazioni clandestine</p> <p>Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative); carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti</p> <p>Azioni mitigazione: visto il trend in diminuzione dei capi macellati a domicilio, valutare, in caso di difficoltà, una diminuzione dei giorni dedicati alle visite nei punti di concentrazione</p>
<p>➤ Valutazione del danno:</p> <p>Danni economici per i piccoli/piccolissimi allevatori del settore a cui verrebbe meno una fonte di reddito; minor salvaguardia delle attività zootecniche in particolare nei territori marginali</p>
<p>➤ Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili: (Alto, Medio, Basso, Trascurabile)</p> <p>Livello di priorità bassa</p>

PF 4 CAMPIONAMENTI

<p>➤ Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:</p> <p>Verifica mediante campionamento ufficiale (tamponi su carcasse) della corretta attuazione da parte dell'OSA delle disposizioni del Regolamento 2073/2005 per quanto riguarda i controlli per salmonella e campylobacter in stabilimenti di macellazione riconosciuti 853.</p> <p>Piano di campionamento acque da approvvigionamento privato 853</p> <p>Prevedere un campionamento negli stabilimenti 853 che utilizzano acqua proveniente approvvigionamento privato. Seguirà documento specifico riguardante le ricerche da effettuare in accordo con quanto prevista dal D.Lvo 31/2001.</p>												
<p>➤ Descrizione delle principali attività:</p> <p>Salmonella</p> <p>Sono previsti almeno 49 tamponi/anno sulle carcasse di suino (circa 5 campioni al mese, fino a raggiungere il numero di 49).</p> <p>Nei macelli di piccole dimensioni, fino a 300 capi a settimana, il veterinario ufficiale può ridurre la frequenza del campionamento ad 1 campione al mese Per la specie bovina e ovicaprina, non essendo definito nessun numero di tamponi, si ritiene di andarlo a quantificare in base al numero dei capi macellati/anno:</p> <table border="1"> <tr> <td>UGB macellate/anno</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>< 1000</td> <td>1 campione</td> <td>1 carcassa bovina o 5 carcasse ovicaprine</td> </tr> <tr> <td>Fra 1000 e 2000</td> <td>2 campioni</td> <td>5 carcasse bovine per seduta di campionamento</td> </tr> <tr> <td>> 2000</td> <td>3 campioni</td> <td>5 carcasse bovine per seduta di campionamento</td> </tr> </table> <p>Per quanto concerne gli stabilimenti di macellazione di polli, visto i piccoli quantitativi macellati e che l'approvvigionamento avviene esclusivamente dal proprio allevamento, si ritiene: di non procedere a nessun campione ufficiale rimandando ad una valutazione del veterinario ufficiale dello stabilimento, qualora ci siano riscontri di positività nel piano salmonella adottato in allevamento, e valutando con l'OSA il numero di campioni da effettuare in autocontrollo.</p> <p>Campylobacter</p> <p>Per la ricerca di campylobacter nei polli il veterinario ufficiale dello stabilimento procederà a verificare la corretta attuazione di quanto previsto per dal Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i. (Allegato I – capitolo 2.1.9)</p>	UGB macellate/anno			< 1000	1 campione	1 carcassa bovina o 5 carcasse ovicaprine	Fra 1000 e 2000	2 campioni	5 carcasse bovine per seduta di campionamento	> 2000	3 campioni	5 carcasse bovine per seduta di campionamento
UGB macellate/anno												
< 1000	1 campione	1 carcassa bovina o 5 carcasse ovicaprine										
Fra 1000 e 2000	2 campioni	5 carcasse bovine per seduta di campionamento										
> 2000	3 campioni	5 carcasse bovine per seduta di campionamento										

e, relativamente alla riduzione dei campionamenti, dalle linee guida ministeriali (accordo CSR n. 41 del 3 marzo 2016).

Piano di campionamento

Ciascuna UF provvede a pianificare i campionamenti presso gli stabilimenti interessati.

➤ Valutazione del rischio del processo di programmazione

Benefici: verifica delle attività di campionamento adottate dall'OSA e indirettamente dell'igiene della macellazione e dello stato di salute degli animali in allevamento

Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative); carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti

Azioni mitigazione: Attività di campionamento svolto dal personale del Dipartimento tecnico-sanitario. In caso di difficoltà si può valutare la fattibilità di una riduzione dei campioni nei macelli di piccole dimensioni

➤ Valutazione del danno:

Eventuale danno economico nei confronti dell'OSA in caso di certificazioni export
Minore affidabilità della struttura al raggiungimento dei LEA

➤ Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili: (Alto, Medio, Basso, Trascurabile)

Livello di priorità medio

3. ATTIVITA' NON PROGRAMMABILE - PROCESSO:

PF 1 ESPRESSIONE DI PARERE E RILASCIO AUTORIZZAZIONI area B (riconoscimento di stabilimenti 853)

➤ Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:

Sono soggetti a riconoscimento gli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale e per i quali sono previsti i requisiti di cui all'allegato III del Reg. (CE) n. 853/04.

Stesso iter per quanto riguarda le variazioni/ampliamenti della tipologia produttiva o variazioni strutturali

➤ Descrizione delle principali attività:

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) presenta la domanda di riconoscimento (variazioni/ampliamenti della tipologia produttiva o variazioni strutturali) all'autorità competente attraverso il SUAP del comune ove ha sede lo stabilimento. L'autorità competente effettua una valutazione documentale ed effettua sopralluogo nello stabilimento; procede al riconoscimento dello stabilimento per le attività interessate soltanto se l'OSA ha dimostrato di soddisfare i pertinenti requisiti della normativa in materia di alimenti.

L'autorità competente effettua una valutazione documentale e, a seguito di sopralluogo favorevole, concede un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento soddisfa tutti i requisiti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature. Concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo ufficiale dello stabilimento, effettuato entro tre mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti pertinenti della normativa in materia di alimenti. Se sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti pertinenti, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato. Il riconoscimento condizionato non eccede tuttavia complessivamente sei mesi.

Il sistema S.Inte.S.I.S.- Strutture (Sistema Integrato per gli Scambi, le Importazioni e le Strutture), presente sulla piattaforma NSIS del Ministero della salute, consiste in una banca dati per il mantenimento dell'anagrafe

degli stabilimenti italiani per la produzione di alimenti di origine animale, per la lavorazione e la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale e di altri stabilimenti.

Il sistema SINTESI attribuisce un numero univoco di riconoscimento per ogni stabilimento inserito dagli Assessorati Regionali.

I numeri di riconoscimento alimentano gli elenchi ufficiali nazionali consultabili alle pagine dedicate. L'autorità competente effettua una verifica degli elenchi ufficiali, sia a campione, sia su segnalazione degli Assessorati Regionali

➤ **Valutazione del rischio del processo di programmazione:**

Benefici: assicurare livello di conformità degli stabilimenti alla normativa comunitaria.

Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative); carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti

Azioni mitigazione: coinvolgimento di altri colleghi da altre unità territoriali.

➤ **Valutazione del danno:**

Danni economici per gli operatori del settore che potrebbero ripercuotersi in azioni risarcitorie nei confronti dell'Autorità Competente

Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili: Livello di priorità alto

PF 1 CERTIFICAZIONI

➤ **Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:**

Il commercio internazionale di animali e prodotti deve:

- garantire la sicurezza degli alimenti e la salute dei consumatori
- prevenire la diffusione di malattie di piante ed animali tra i Paesi.

In via generale, per poter esportare dall'Italia verso altri Paesi prodotti e animali è necessario che questi soddisfino i requisiti stabiliti dalla pertinente normativa europea e che non costituiscano un rischio per le popolazioni animali e vegetali del luogo di destinazione. Il commercio deve avvenire nel rispetto dei requisiti stabiliti dai Paesi Terzi importatori sulla base o meno di accordi con il nostro Paese o con la Unione Europea. L'attestazione del rispetto di tali requisiti prende la forma di un certificato sanitario di esportazione rilasciato dall'Autorità competente del Paese che esporta

➤ **Descrizione delle principali attività:**

Il certificato sanitario per l'esportazione è un certificato ufficiale che accompagna i prodotti in esportazione al fine di attestare che gli stessi rispettano i requisiti zoonosanitari, igienico-sanitari, di processo, stabiliti dal Paese di destinazione.

L'OSA che desidera esportare prodotti verso un Paese Terzo deve richiedere per iscritto con congruo anticipo il rilascio del certificato.

➤ **Valutazione del rischio del processo di programmazione:**

Benefici: attività fondamentale per assicurare il commercio con Paesi terzi con profondi risvolti economici e di credibilità del sistema paese.

Danno: assenze prolungate non previste dei colleghi per svariate ragioni (esempio: motivi di salute, aspettative); carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti

Azioni mitigazione: coinvolgimento di altri colleghi da altre unità territoriali

Interlocazione con gli Osa per concentrare ove possibile l'attività in minor numero di sedute

➤ **Valutazione del danno:**

Danni economici per gli operatori del settore che potrebbero ripercuotersi in azioni risarcitorie nei confronti dell'Autorità Competente

Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili: Livello di priorità alto