

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO DI RIFERIMENTO

<p>➤ Descrizione delle 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),</p>
<p>➤ Riferimenti normativi/istituzionali: Principali riferimenti normativi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Regolamento CE 852/2004• regolamento CE 853/2004• regolamento UE 2017/625,• regolamento UE 208/2013• regolamento UE 209/2013• regolamento UE 210/2013• regolamento UE 211/2013• regolamento UE 2019/627• Decreto Dirigenziale Regione Toscana 11741 del 10/07/2019• DGRT 1377 del 27/12/2016• D.L.vo 27 del 02/02/2021• L.R 16/99• DPR 376/95• PCNP 2020-2022 <p>➤ L.E.A.</p> <ul style="list-style-type: none">• DPCM 12 gennaio 2017. Allegato I - E. Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori: da E1 a E14
<p>➤ Descrizione delle risorse umane disponibili Le attività sono svolte da personale di vate professionalità assegnato alla struttura costituito da: Medici: 1 Tecnici della prevenzione : 3 Per le attività relative agli aspetti di certificazione micologica e controlli ufficiali mirati alla produzione primaria la struttura si coordina con le strutture UFC SPVSA territoriali</p>

2. ATTIVITA' PROGRAMMABILE-PROCESSO

PF 4 Campionamento

<p>➤ Garantire un elevato livello di tutela della salute umana attraverso il monitoraggio della presenza di sostanze indesiderate ,contaminazioni chimiche biologiche degli alimenti di origine vegetale</p>
<p>Descrizione delle principali attività: Svolgimento delle attività di campionamento di alimenti e mangimi programmati dagli enti sovraordinati e di tutte quelle attività di campionamento finalizzate a garantire la salubrità dei processi della filiera alimentare. Per quanto possibile l'attività dovrà essere distribuita durante tutto l'anno nel rispetto delle eventuali stagionalità stabilite dai laboratori di riferimento. In dettaglio dovrà essere garantita l'attività di campionamento riferita a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Piano Regionale Alimenti: per quanto riguarda i piani di campionamento riferiti alle macrocategorie I e II e ai piani di campionamento verticali relativamente ai prodotti

coltivati
<p>➤ Valutazione del rischio del processo di programmazione: Benefici: garantire equa distribuzione delle attività di campionamento durante tutto l'arco dell'anno e presso i principali OSE (produttori primari) presenti nel territorio di competenza al fine di innalzare il livello di tutela della salute pubblica Rischio: possibili difficoltà derivanti dall'individuazione di produttori primari in cui siano coltivate le matrici richieste dai piani di campionamento sovraordinati Gestione Rischio residuo: Monitoraggio trimestrale dello stato di avanzamento dell'attività e predisposizione di piani di rientro in caso di livelli di attività inferiori ai programmati</p>
➤ Valutazione del Danno: mancato raggiungimento dei LEA
➤ Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili: alto

PF49 controllo ufficiale attività registrate e riconosciute 852

<p>➤ Garantire un elevato livello di rispondenza alle norme di sicurezza alimentare in materia di coltivazione, produzione primaria e lavorazioni associate compresa la commercializzazione, magazzinaggio e trasporto</p>
<p>Descrizione delle principali attività: Controllo ufficiale mediante le attività di Ispezione, audit e campionamento, su attività di produzione primaria in stabilimenti riconosciuti (germogli) e coltivazione di ortaggi in particolare in ambienti confinati (serre) e coltivazioni idroponiche. Le attività di controllo sono svolte tenendo conto, oltre agli obblighi normativi, alle indicazioni previste dalle linee guida per il controllo ufficiale di produzione primaria di alimenti vegetali e di germogli e semi per germogli (2023). Il controllo ufficiale dovrà riguardare i seguenti aspetti collegati alla tipologia di attività controllata in particolare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione contaminanti ambientali e prodotti utilizzati in agricoltura compresi Prodotti Fitosanitari; • La gestione dei rischi connessa all'approvvigionamento idrico da fonti private ai sensi del D.lgs 18/23 e Reg. CE 852/04 All.to II cap. VII per le attività di produzione primaria; Agriturismi; Laboratori aziendali di trasformazione e comunque in tutti i casi di approvvigionamento da fonti idriche autonome; • La gestione del rischio connesso alla presenza accidentale di vegetali tossici in verdure cotte e surgelate nelle attività di coltivazione e trasformazione di prodotti primari vegetali a foglia sulla base delle indicazioni fornite da Efsa "Scientific Opinion on tropanealkaloids in food and feed" 2013 e dalla Nota ministeriale 19/10 2022 – Ufficio 2-casi di sindrome neurologica acuta da sospetto intossicazione da anticolinergici. • La gestione del rischio infestanti e del rischio connesso alla corretta manutenzione e pulizia dei locali e attrezzature. <p>Tutte le imprese oggetto di controllo sono individuate in stretto coordinamento con la programmazione generale imprese registrate/riconosciute 852/04</p>
<p>➤ Valutazione del rischio del processo di programmazione: Benefici: garantire equa distribuzione delle attività di controllo ufficiale durante tutto l'arco dell'anno presso i principali OSE (produttori primari) presenti nel territorio di competenza al fine di innalzare il livello di tutela della salute pubblica con la copertura di tutte le attività di produzione primaria riconosciute. Rischio: possibili difficoltà derivanti dall'individuazione di produttori primari presenti in</p>

banca dati con coltivazioni a più alto rischio di esposizione da contaminanti
Gestione Rischio residuo:
Monitoraggio trimestrale dello stato di avanzamento dell'attività e predisposizione di piani di rientro in caso di livelli di attività inferiori ai programmati

➤ Valutazione del Danno: mancato raggiungimento dei LEA

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

3. ATTIVITA' NON PROGRAMMABILE

PF 1 : Espressione di parere per rilascio Riconoscimento ai sensi del Regolamento 852/2004

Le istanze di riconoscimento verranno evase nei tempi previsti, previa valutazione da parte di Dirigenti medici e/o veterinari e secondo la specifica procedura.

Nell'anno 2023 verranno comunque effettuati i controlli previsti alle Ditte riconosciute per produzione/confezionamento germogli di soia.

PF52 certificazioni

➤ Descrizione obiettivi correlati ai bisogni:

Il commercio internazionale di prodotti alimentari deve:

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

I certificati sono rilasciati prevalentemente in ambito a quanto previsto dal DPR 376/95 e LR 16/99 smi.

In via generale, per poter esportare dall'Italia verso altri Paesi prodotti alimentari è necessario che questi soddisfino i requisiti stabiliti dalla pertinente normativa europea e che non costituiscano un rischio per la salute dei consumatori finali 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 ai fini della commercializzazione anche ai fini dell'esportazione è un certificato ufficiale che accompagna i prodotti in esportazione al fine di attestare che gli stessi rispettano i requisiti igienico-sanitari, di processo, stabiliti dal Paese di destinazione. L'OSE che desidera esportare prodotti verso un Paese Terzo deve richiedere per iscritto con congruo anticipo il rilascio del certificato. La Certificazione a richiesta del cittadino è rilasciata nell'ambito dell'apertura degli sportelli micologici istituiti dall'Az secondo calendario pubblicato nel sito aziendale

➤ Valutazione del rischio del processo di certificazione

Benefici: attività fondamentale per assicurare il commercio con Paesi terzi con profondi risvolti economici e di credibilità del sistema paese; prevenire da parte del cittadino/raccoglitore il consumo di funghi non commestibili/tossici

Danno: riduzione del personale con qualifica di micologo (esempio: motivi di salute, aspettative; carenza di personale a seguito pensionamenti/trasferimenti)

Gestione del rischio residuo: coinvolgimento di altri colleghi da altre unità territoriali

➤ Valutazione del Danno: mancato raggiungimento dei LEA

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

PF 10 collaborazione pronto soccorso intossicazioni funginee

➤ Garantire al personale dei DEA l'assistenza/ supporto per il riconoscimento delle specie

<p>➤ fungine consumate in caso di sospetta intossicazione.</p>
<p>Descrizione delle principali attività: certificazione identificazione specie sospette</p>
<p>➤ Valutazione del rischio del processo di segnalazione Benefici: garantire un'adeguata assistenza durante tutto l'arco dell'anno di un servizio H24 per l'identificazione delle specie fungine in sospetti casi di intossicazione Rischio: possibili difficoltà derivanti da un numero insufficiente di micologi Gestione del Rischio residuo: calendario con copertura del servizio con personale micologo di altre strutture</p>
<p>➤ Valutazione del Danno: mancato raggiungimento dei LEA</p>
<p>➤ Definizione livello di priorità del processo in relazione alle risorse disponibili: medio</p>