

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 ALIMENTI 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),

➤ Riferimenti normativi/istituzionali:

Principali riferimenti normativi:

- 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
- D.L.vo 27 del 02/02/2021
- PCNP 2020-2022

➤ L.E.A.

- DPCM 12 gennaio 2017. Allegato I - E. Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori: da E1 a E14

➤ Descrizione delle risorse umane disponibili:

Le attività vengono svolte utilizzando le varie professionalità presenti costituite da :

- Medici: 5 unità
- Veterinari: 50 unità
- Tecnici della prevenzione: 98 unità

2. ATTIVITA' PROGRAMMABILE- PROCESSO:

PF 4 Campionamento

➤ Garantire un elevato livello di tutela della salute umana attraverso il monitoraggio della presenza di sostanze indesiderate e contaminazioni biologiche degli alimenti

➤ 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:

- Piano Regionale Alimenti: per quanto riguarda i piani di campionamento riferiti alle macrocategorie I e II e ai piani di campionamento verticali

➤ 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 presenti nel territorio di competenza al fine di innalzare il livello di tutela della salute pubblica

Rischio: Possibili difficoltà derivanti dal raccordo con i laboratori di riferimento e con il sistema di trasporto campioni

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: (descrizione delle conseguenze derivanti da un mancato raggiungimento degli obiettivi)

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

PF 49: Controllo ufficiale attività Registrate 852

➤ Garantire un elevato livello di rispondenza alle norme igienico sanitarie degli stabilimenti destinati alla produzione, trasformazione, commercializzazione, magazzinaggio, trasporto, somministrazione di alimenti

➤ Descrizione delle principali attività:

Controllo ufficiale mediante le attività di Ispezione; audit e campionamento, il tutto programmato sulla base dei seguenti criteri di priorità:

- precedenti provvedimenti di sospensione temporanea dell'attività
- esposti, segnalazioni effettuate da altre autorità, previa valutazione del DUFC
- data esecuzione precedenti controlli
- fascia di rischio dell'attività come classificata in SISPC.

Il controllo ufficiale dovrà riguardare i seguenti aspetti collegati alla tipologia di attività controllata:

- Gestione degli allergeni ai sensi del Reg. 1169/11 artt. 9-21- 44-all.to II per quanto riguarda le attività di ristorazione collettiva e pubblica;
- Modalità di conservazione degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04 All.to II cap. IX per quanto riguarda le attività di ristorazione pubblica e collettiva e la Grande Distribuzione Organizzata;
- La gestione del rischio Additivi ai sensi del Reg. CE 1333/08, art. 22 per quanto riguarda le attività di produzione e trasformazione quali pasticcerie; gelaterie; panifici e altre attività di produzione alimenti.

- La gestione dei rischi connessa all'approvvigionamento idrico da fonti private ai sensi del D.lvo 31/01 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 in tutte le attività oggetto di controllo ufficiale

La scelta delle attività da sottoporre a controllo ufficiale dovrà inoltre considerare prioritarie le filiere inserite come strategiche nel PIANO DI CONTROLLO NAZIONALE PLURIENNALE 2020-2022: che per il momento sono:

- olio di oliva (frantoi)
- latte e derivati (supermercati - mercati)
- molluschi (ristoranti, mercati, pescherie e supermercati)
- miele (pasticcerie e smielature)
- cereali (mulini, pastai, panifici, ammassi - centri di stoccaggio da coordinare con i controlli sull'alimentazione animale)

Risulta inoltre necessario procedere alla programmazione di

- **Piano di controllo presso gli Impianti di trattamento di acqua potabile- "Fontanelli alta qualità" da realizzarsi secondo le seguenti indicazioni :**

Il controllo ufficiale consisterà (oltre all'attività di campionamento ufficiale)

- nell'ispezione generale dell'impianto e nella verifica della manutenzione dello stesso (presenza di dichiarazione di conformità, presenza del manuale d'uso e di manutenzione con definizione del periodo di utilizzo dell'apparecchio o delle sue parti soggette a ricambio);
- nella verifica delle analisi di laboratorio (per i parametri di potabilità dell'acqua e per eventuali cessioni derivanti dai materiali a contatto con l'acqua);
- nell'esame del piano di autocontrollo e degli esiti del piano attuato dal gestore.

- **Piano di controllo di sicurezza alimentare nella Ristorazione carceraria**

Il controllo ufficiale consisterà :

- nell'ispezione dell'attività di ristorazione carceraria (mense detenuti) almeno 2 volte l'anno, utilizzando la documentazione predisposta dalla Regione Toscana
- ispezione mense agenti di custodia

➤ Valutazione del rischio del processo di programmazione:

Benefici: garantire equa distribuzione delle attività di controllo ufficiale durante tutto l'arco e tra le varie tipologie di attività registrate in base alla valutazione del rischio nel territorio di competenza al fine di innalzare il livello di tutela della salute pubblica

Rischio: Possibili difficoltà derivanti dalla gestione di esposti e segnalazioni la cui numerosità risulta di difficile previsione.

Gestione Rischio residuo: Monitoraggio trimestrale dello stato di avanzamento dell'attività e definizione delle attività prioritarie sulla base della valutazione del rischio.

➤ Valutazione del danno: (descrizione delle conseguenze derivanti da un mancato raggiungimento degli obiettivi)

➤ 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.
Sulla base della nota del Dr. Cianti che, vista la carenza di personale medico, non possiamo assicurare il controllo secondo frequenze prestabilite degli stabilimenti riconosciuti 852 (esercizio).
Nell'anno 2023 verranno comunque effettuati i controlli previsti alle Ditte riconosciute per produzione/confezionamento germogli di soia.

PF 52 : 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.

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 per l'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'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