

BOLOGNA, 22 MARZO 2019 - GIORNATA DELL'ECONOMIA SOLIDALE :
Il contributo al Gruppo di Lavoro Tematico Agricoltura, Alimentazione e Garanzia
Partecipata da parte dell'Area igiene alimenti e sanità pubblica veterinaria

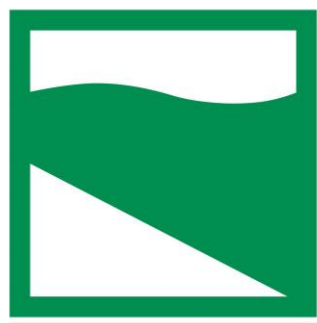


Anna Padovani
Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica
Area igiene degli alimenti e sanità pubblica veterinaria

Organizzazione dell' Autorità competente per il controllo ufficiale ai sensi del Reg.882/2004



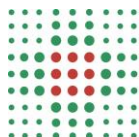
Ministero della Salute



Regione Emilia-Romagna

L'Autorità competente per il controllo ufficiale in Italia è organizzata su tre livelli:

- I. Livello Centrale, rappresentata dal **Ministero della salute**, che è anche punto di contatto per la Commissione europea
- II. Livello Regionale rappresentata dai **competenti servizi regionali**
- III. Livello locale, rappresentate dai **Servizi Veterinari e di igiene alimenti e nutrizione delle AUSL locali.**





Organizzazione della Autorità competente regionale

(Deliberazione 628/2015 del 29 maggio 2015)

Dal 2015, con la Delibera n. 628 del 29 Maggio 2015, il servizio regionale è stato completamente riorganizzato.

Il nuovo nome attribuito alla Direzione è: Direzione Generale cura della persona, salute e welfare.

Il servizio Veterinario e il servizio di Sanità pubblica vengono integrati in un unico Servizio denominato:

PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA

Con Delibera n. 2189 del 21 dicembre 2015 vengono pubblicate le «Linee guida per la riorganizzazione della macchina amministrativa regionale»

**SERVIZIO
PREVENZIONE
COLLETTIVA E
SANITA' PUBBLICA**

**Responsabile:
Dott.ssa Adriana
Giannini**

AREA IGIENE PUBBLICA

Igiene e sanità pubblica

AREA PREVENZIONE E SICUREZZA
IN AMBIENTI DI LAVORO

Prevenzione sicurezza ambienti
di lavoro

Unità impiantistica e anti
infortunistica

AREA IGIENE DEGLI ALIMENTI E
SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Sanità animale

Igiene alimenti di origine
animale

Igiene alimenti e nutrizione

Igiene allevamenti e produzioni
animali

Competenze dell'Area Sanità Veterinaria e Igiene Degli Alimenti

Sanità animale :

- Controllo delle malattie degli animali (anagrafi, piani di risanamento e controllo)
- Zoonosi
- Alimentazione animale,
- Benessere animale
- Farmaco sorveglianza
- Antibiotico resistenza

Igiene degli alimenti :

- di origine animale
- di origine vegetale
- Additivi – aromi - enzimi,
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Etichettatura
- Gestione del sistema di allerta
- Import-export e scambi di alimenti



Igiene urbana
Animali d'affezione
Emergenze



In tema di

SICUREZZA ALIMENTARE

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA'
PUBBLICA

Coopera con:

Giunta regionale

Assessorato agricoltura

Assessorato ambiente

Assessorato attività produttive

Compiti dell'area :

- **Pianificazione dei controlli ufficiali** : in tutto l'ambito della sicurezza alimentare dal campo alla tavola, dall'allevamento alla bocca del consumatore.
- **Procedure**: elaborazione di linee guida, procedure, , manuali in relazione ai controlli ufficiali
- **Controlli** : pianificazione degli audit sulle autorità competenti locali ai sensi dell' art.4(6) Reg CE 882/2004
- **Miglioramento** : progetti di formazione, comunicazione, ricerca e studio .



PIANO REGIONALE INTEGRATO (PRI) 2015-2018 realizzato nell'ottica del Piano Nazionale Integrato (PNI)

 *Ministero della Salute*

PIANO NAZIONALE INTEGRATO 2015-2018

Cerca nel PNI

1	2	3	4	5	6	7			
INTRODUZIONE	OBIETTIVI STRATEGICI	AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI	CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE	RIESAME E ADATTAMENTO DEL PNI	APPENDICE - SEZIONI REGIONALI	IN



Approvato in Conferenza Stato Regioni del 18/12/2014

PIANO NAZIONALE INTEGRATO 2015 - 2018

Il Piano Nazionale Integrato è volto ad orientare i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e per la lotta alle frodi lungo l'intera filiera produttiva, in funzione dei rischi. A tal fine, le attività di controllo sulle produzioni alimentari sono integrate con quelle relative ad altri ambiti strettamente correlati, quali sanità e benessere animale, alimentazione zootecnica, sanità delle piante e tutela dell'ambiente. Il PNI 2015-2018, redatto dal Ministero della Salute in coordinamento con le altre amministrazioni competenti per i diversi settori, in conformità al Regolamento (CE) n.882/2004 e alla Decisione 2007/363/CE, è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni con Intesa del 18 dicembre 2014.



 Regione Emilia-Romagna

PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA

contributi

97

Il Piano Regionale Integrato della Regione Emilia-Romagna

relativo alle attività di controllo nel campo della sicurezza alimentare, sanità e benessere animale

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

ISSN 2464 - 9252
N° 96 - 2017
PREVENZIONE NEI LUOGHI DI VITA E DI LAVORO

Collaborazioni

- ✓ Altre Regioni (Coordinamento interregionale)
- ✓ Aziende Unità sanitarie Locali - AUSL
- ✓ Agenzie Regionali (ASSR, AGREA, ARPA, Protezione Civile)
- ✓ Collaboration con le differenti Direzioni Generali della Regione (Agricoltura, Ambiente, Attività produttive)
- ✓ Laboratori Ufficiali
- ✓ Associazioni professionali e di categoria
- ✓ Ministero della salute



Il contributo al tavolo di lavoro dell'Area igiene alimenti e sanità pubblica veterinaria

- L' Area ha partecipato al tavolo di lavoro al fine di creare una linea guida regionale che applicasse il «pacchetto igiene» alla produzione di prodotti «agricoli» per piccole produzioni locali.
- Questo sfruttando quanto espresso nei considerando del Regolamento 852/2004 sul **sistema HACCP (considerando 15)**:

I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che in alcuni casi le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo

Il contributo al tavolo di lavoro dell'Area igiene alimenti e sanità pubblica veterinaria


- **Sulla flessibilità (considerando 16) :**

E' inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti.



Il contributo al tavolo di lavoro dell'Area igiene alimenti e sanità pubblica veterinaria

- **Questo tenendo conto anche della normativa nazionale e regionale, in un'ottica di semplificazione .**
- **Il tavolo di lavoro ha prodotto una bozza di documento al quale stiamo lavorando al fine di produrre delle linee guida da applicarsi in generale alle piccole produzioni locali da parte di imprese agricole.**
- **Attualmente infatti non esiste in Regione un documento dedicato a tali attività, ma vari documenti che trattano aspetti «specialistici».**



**Il contributo al tavolo di lavoro
dell'Area igiene alimenti e sanità
pubblica veterinaria**

- Un esempio è costituito dalla Deliberazione della Giunta regionale 17 febbraio 2017, n.165 «Linee guida per l'applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia Romagna»

Anna Padovani

anna.padovani@regione.emilia-romagna.it

tel. 347 6474469

