



Il sistema della sicurezza degli alimenti a livello europeo e nazionale

Parma 5 aprile 2011

Workshop sulla sicurezza degli alimenti

Dr. Silvio Borrello

Direttore generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione

Ministero della salute

Il quadro normativo della sicurezza alimentare



Libro bianco sulla sicurezza alimentare

Assicurare che l'UE disponga degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare costituisce per la Commissione una priorità strategica fondamentale.

Regolamento CE 178/2002 principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un aspetto fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

ESPERTI

Analisi del rischio



CONSUMATORI



Sicurezza alimentare: Il quadro normativo dei controlli ufficiali

Regolamento 178/2002

Reg. 882/2004

Reg. 854/2004

**Linee guida comunitarie
e nazionali**

Norme verticali:

- **Residui e Contaminanti**
- **Additivi**
- **Sottoprodotti**
- **Criteri microbiologici**
-

Sicurezza alimentare: Il quadro normativo per gli operatori del settore

Regolamento 178/2002

Reg. 852/2004

Reg. 853/2004

**Linee guida comunitarie
e nazionali**

Norme verticali:

- **Residui e Contaminanti**
- **Additivi**
- **Sottoprodotti**
- **Criteri microbiologici**
-

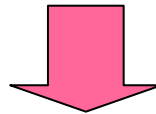
*Chi garantisce la
sicurezza alimentare?*



- Austria
- Belgio
- Danimarca
- Finlandia
- Francia
- Germania
- Grecia
- Irlanda
- UK
- Olanda
- Spagna
- Ungheria

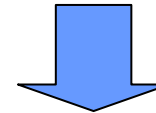
Le scelte europee

Agenzia nazionale



12 Paesi membri

**Altra autorità
competente**



15 Paesi membri

- Bulgaria
- Cipro
- Estonia
- Italia
- Lettonia
- Lituania
- Lussemburgo
- Malta
- Polonia
- Portogallo
- Repubblica Ceca
- Romania
- Slovacchia
- Slovenia
- Svezia

Un esempio: La Spagna

- ❑ Elevato grado di autonomia locale: l'implementazione dei controlli è sotto la responsabilità di 17 Comunità Autonome e 2 Città Autonome, attraverso i Ministeri regionali.
- ❑ Controlli sanitari su alimenti importati: Ministero della salute e tutela dei consumatori.
- ❑ Sanità e benessere animale, mangimi, produzione primaria, salute delle piante e pesticidi, altri prodotti importati: Ministero dell'Ambiente, politiche rurali e marine.
- ❑ Altri compiti relativi alla sicurezza alimentare: delegati all'Agenzia Spagnola per la sicurezza alimentare e nutrizione (AESAN): comprende una sezione dedicata alla Valutazione del rischio (Comitato Scientifico)

Un altro esempio: la Svezia

- Amministrazione per la sicurezza alimentare (SLV): si occupa di Valutazione del rischio e coordinamento dei controlli. Risponde direttamente al Governo (Ministero dell'Agricoltura)
- Amministrazione svedese per l'Agricoltura (SJV): aspetti gestionali di salute e benessere animale, mangimi, salute delle piante, sottoprodotti. Agisce su valutazioni del rischio effettuate dall'Istituto Veterinario Nazionale (SVA).
- 21 autorità regionali e 290 autorità municipali locali con un certo grado di autonomia.

Il sistema italiano



Le professionalità per la sicurezza alimentare

ASL – Servizi Veterinari: 6657 unità di personale laureato, veterinari ed altre professionalità

ASL – SIAN: 912 unità di personale laureato, medici ed altre professionalità

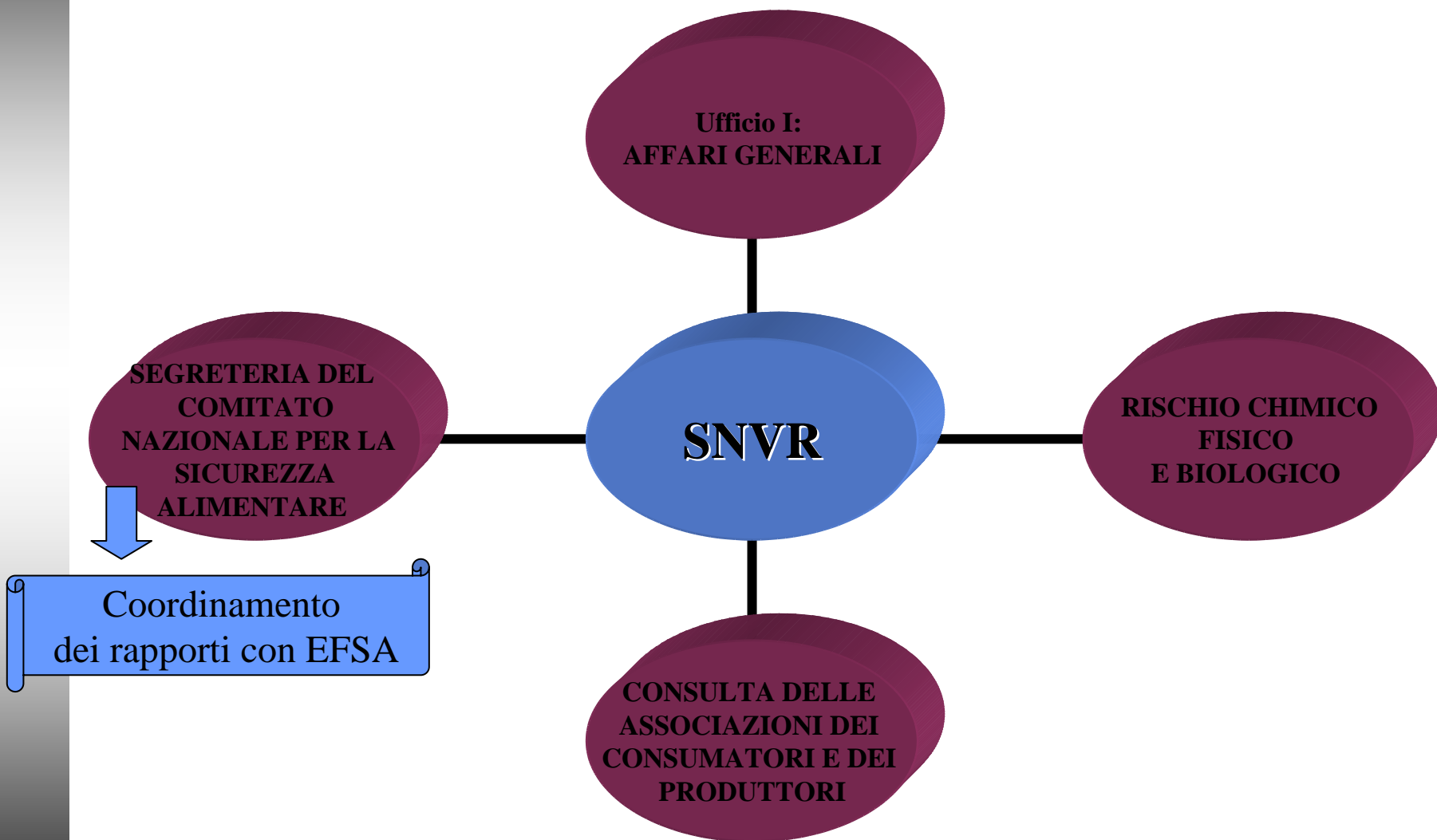
IZS : 4.052 unità di personale (dirigenti, tecnici e amministrativi)

ARPA: 1698 unità di personale (dirigenti, tecnici e amministrativi)

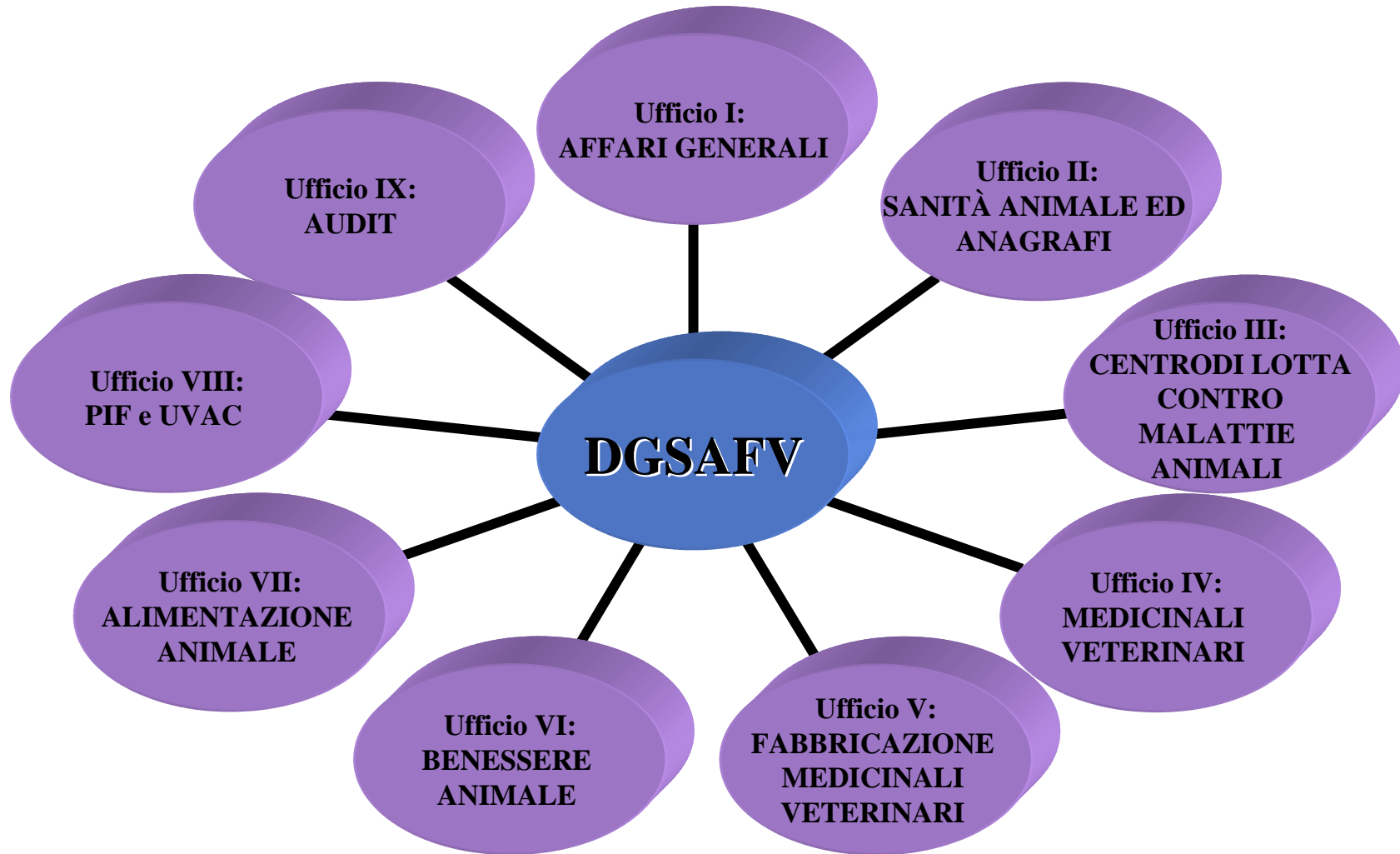
Un Dipartimento “dal campo alla tavola”



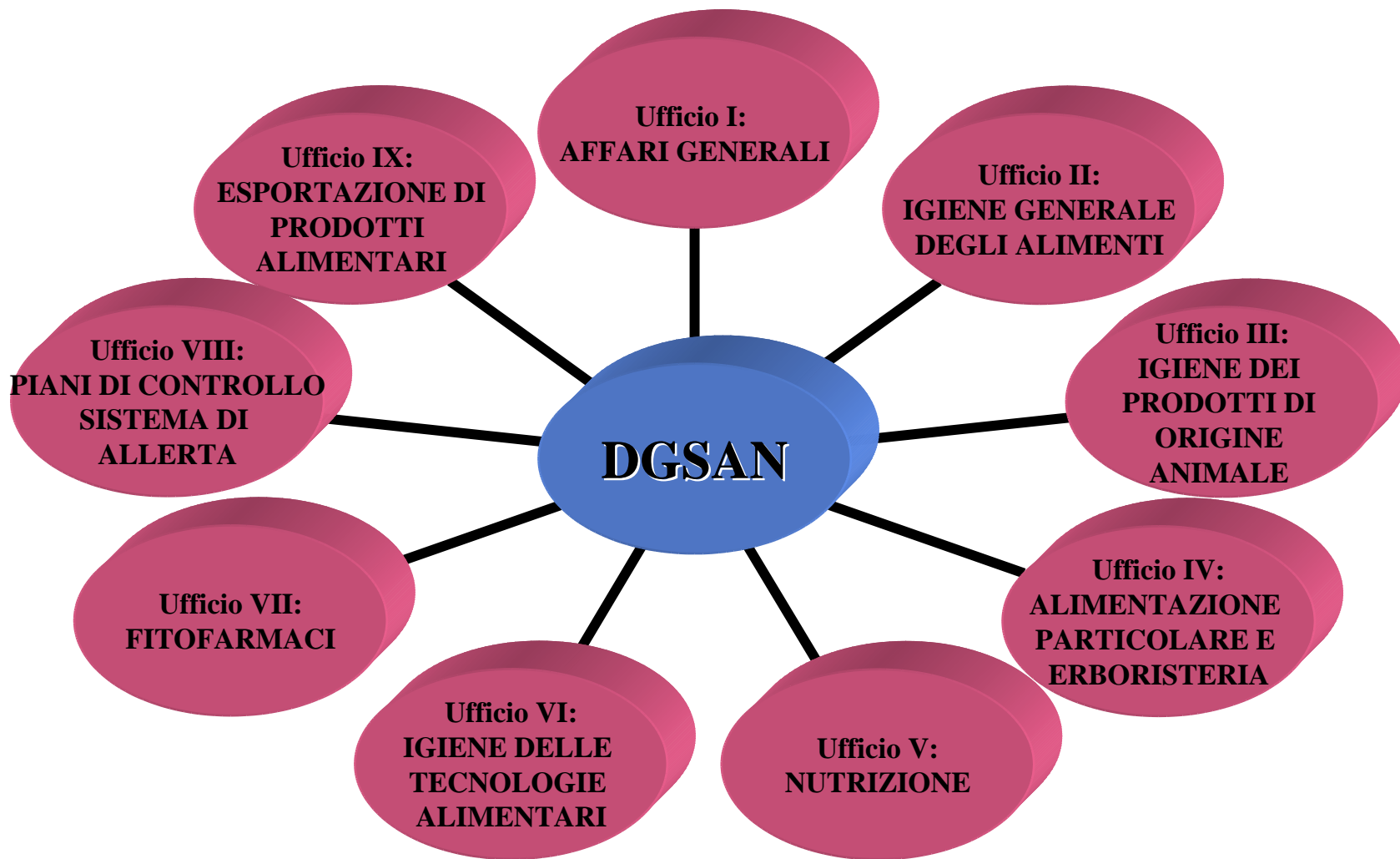
Ministero della Salute – Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare



Ministero della Salute – Direzione generale della sanità animale e farmaco veterinario



Ministero della Salute – Direzione generale della sicurezza degli alimenti e nutrizione



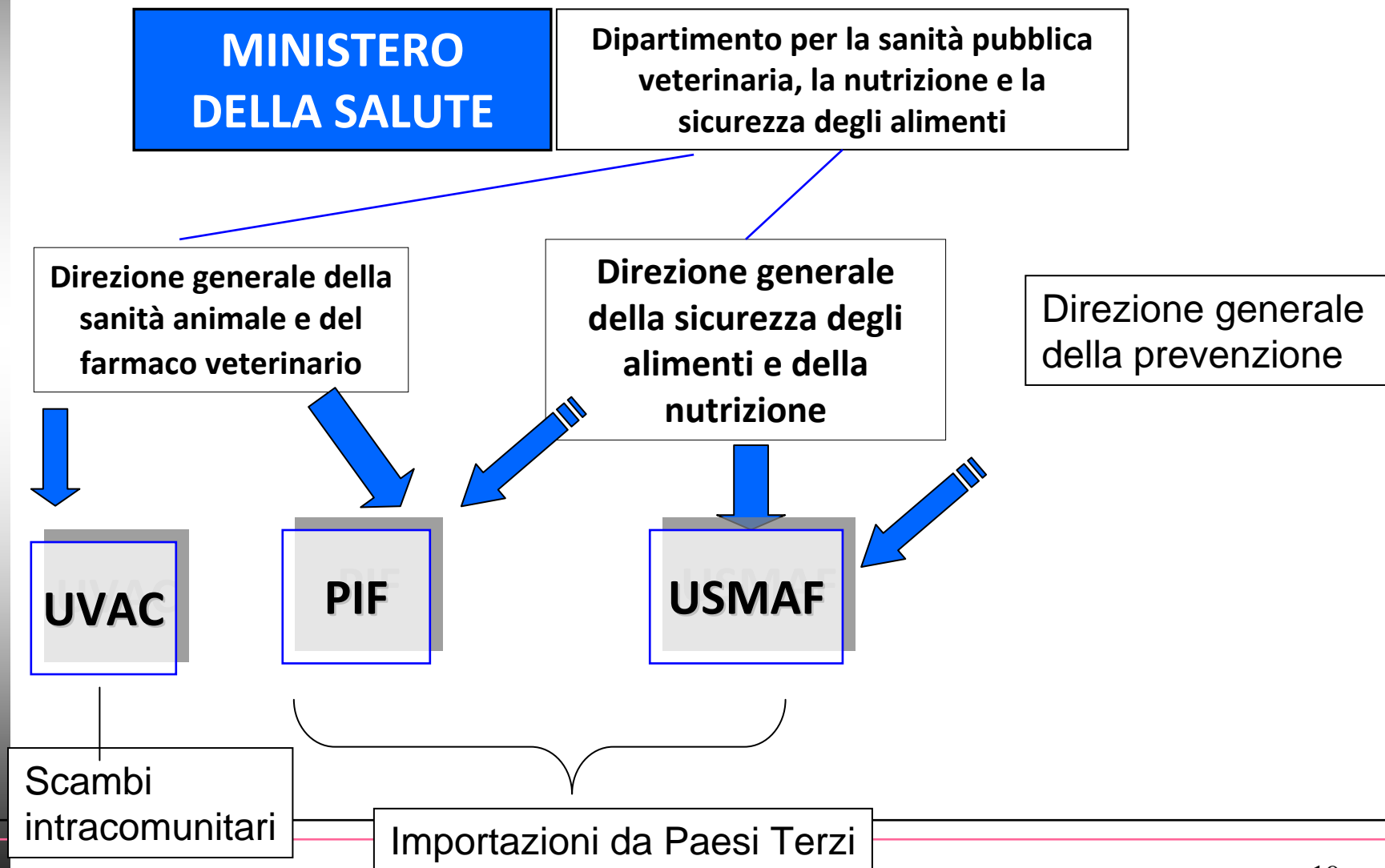
Il sistema per la sicurezza degli alimenti importati



La sicurezza dei prodotti importati

- ❑ Posti di Ispezione Frontaliera: controlli sanitari su **animali vivi, mangimi e prodotti di origine animale** da Paesi Extra-UE
- ❑ Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera: **controlli sanitari su alimenti di origine vegetale e materiali a contatto con alimenti** da Paesi Extra-UE
- ❑ Uffici per gli Adempimenti Comunitari: controlli a destino su **animali vivi e prodotti di origine animale** di provenienza comunitaria.

Il controllo ufficiale alle frontiere: le autorità competenti



Posti di Ispezione Frontaliera

- ❑ Rete di controllo armonizzata a livello europeo.
- ❑ un Paese terzo interessato ad esportare alimenti di origine animale verso l'Unione Europea deve:
 - ❑ essere riconosciuto ed inserito in un elenco comunitario;
 - ❑ offrire garanzie specifiche in relazione a ciascun prodotto da esportare nell'UE, comprovate da certificato comunitario sanitario;
 - ❑ avere stabilimenti di produzione riconosciuti ed inseriti in un elenco comunitario.

2009	Partite	Controlli ispettivi	Campionamenti	Respingimenti
Animali vivi	4564	4530	44	24
Carni	6713	1789	205	25
Latte, derivati, uova e altri prod. dest. al consumo umano	1829	641	67	31
Prodotti della pesca	42886	19062	2283	168



Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera

- ❑ Organizzazione tipicamente italiana
- ❑ Con il regolamento CE n. 669/2009 relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale: istituiti i **PED, Punti di Entrata Designati**
 → **Primo ravvicinamento tra controlli dei Paesi UE sui prodotti di origine non animale importati.**

2010	N. partite	Contr. ispettivi	N. Campionamenti	N. Respingimenti	% Analisi	% respingimenti
Alimenti di origine vegetale	85.972	6.654	4.274	175	4,97%	0,20%
Materiali a contatto	37.613	1.788	876	87	2,33%	0,23%



Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

- ❑ Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico.
- ❑ Effettuano controlli a sondaggio e con carattere non discriminatorio → sicurezza, salute e benessere animale

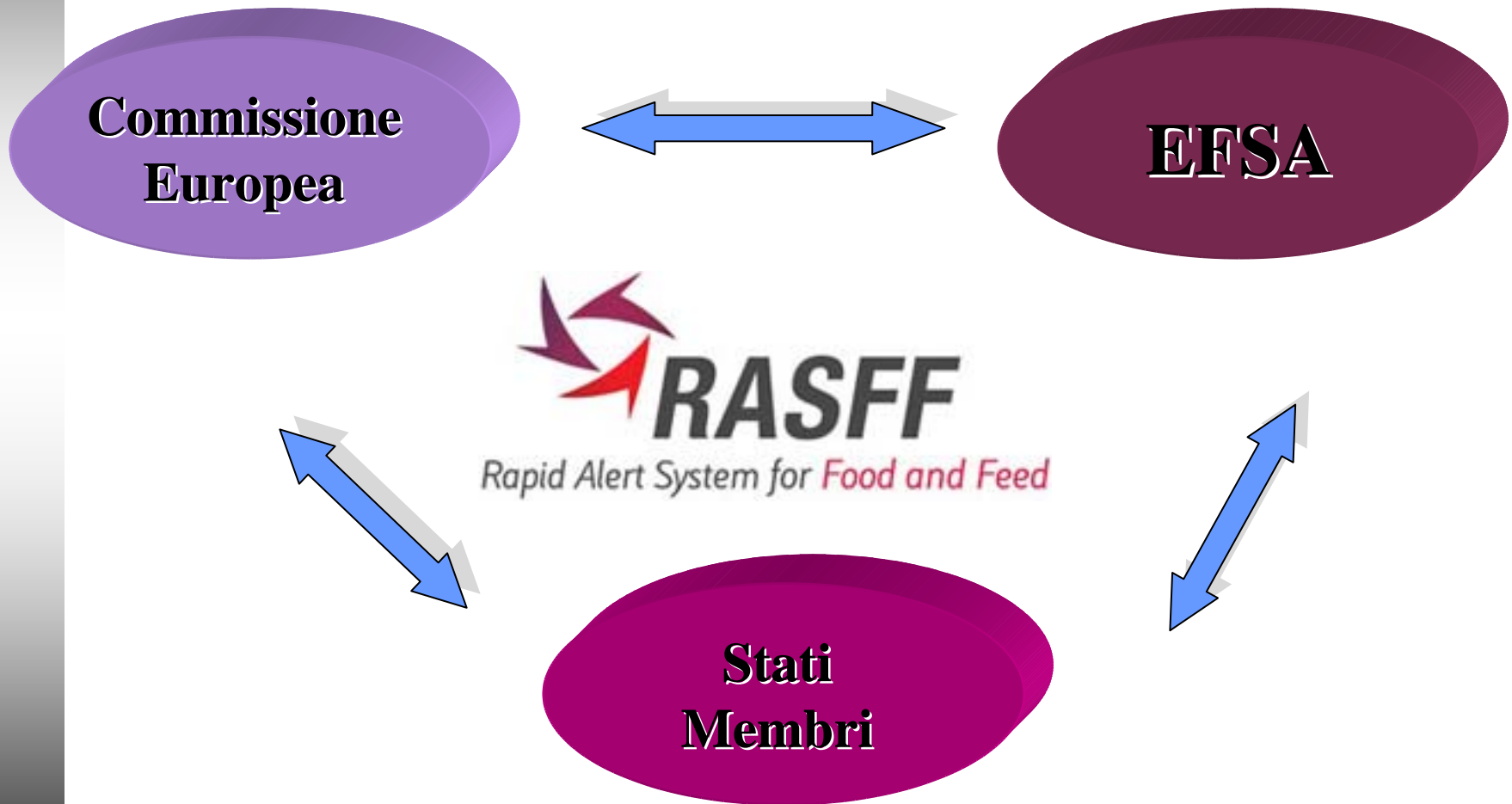
2009	Partite	Controlli ispettivi	Campionamenti	Respingimenti
Animali vivi	71578	2671	519	16
Carni	347402	2431	807	14
Latte, derivati, uova e altri prod. dest. al consumo umano	302634	1282	508	16
Prodotti della pesca	429003	3007	1207	87



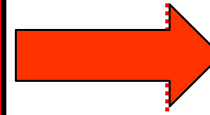
Alimenti a rischio : la risposta del sistema



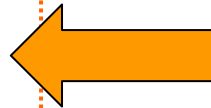
Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi



Identificato un rischio sanitario, ma:
il prodotto non ha raggiunto il mercato comune o
risulta scaduto alla data di notifica;



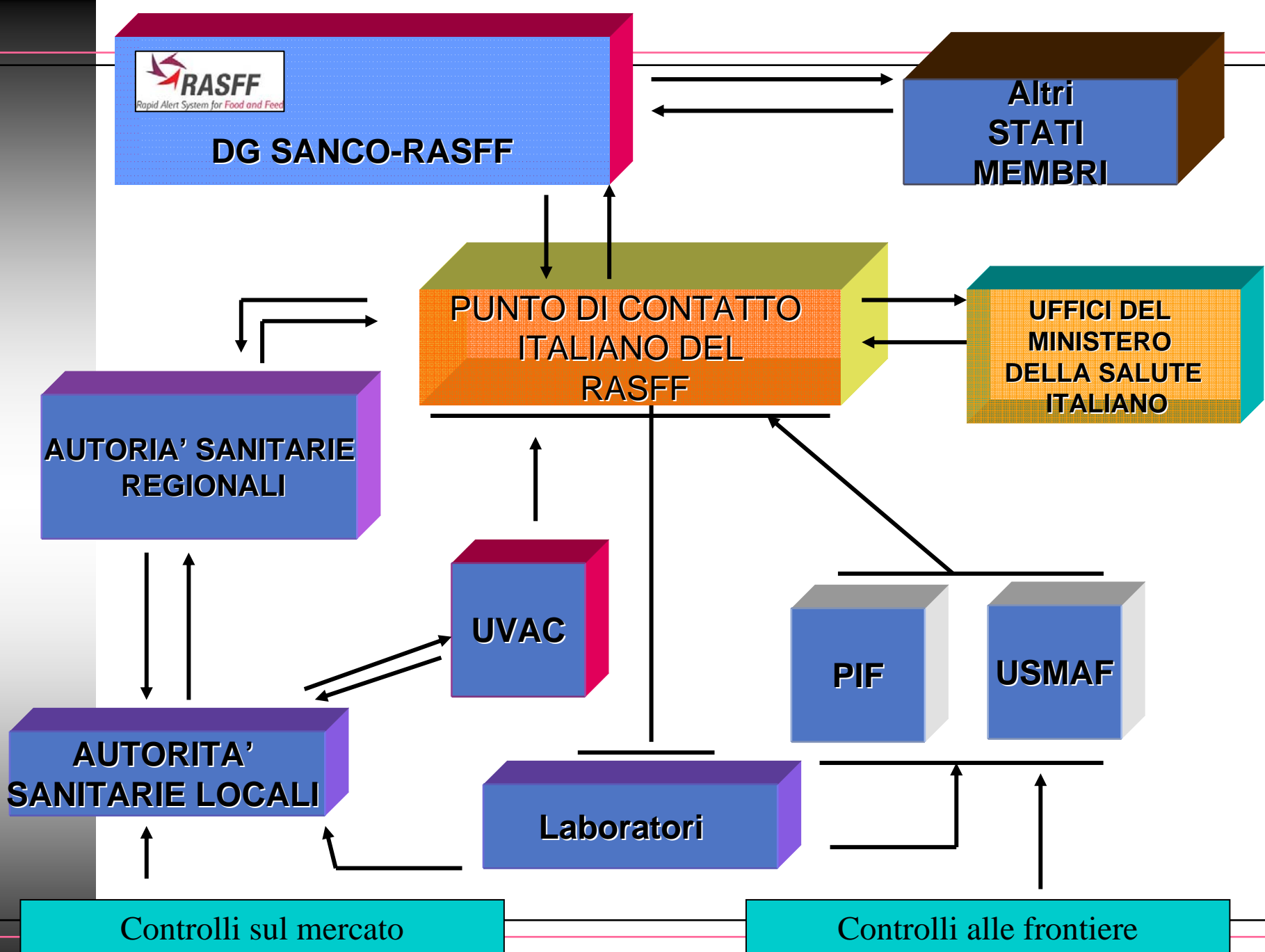
Rischio sanitario, rilevato in alimenti o mangimi che sono presenti sul mercato comune, azione immediata di controllo



Notizie utili ai fini dei controlli che i Paesi possono predisporre

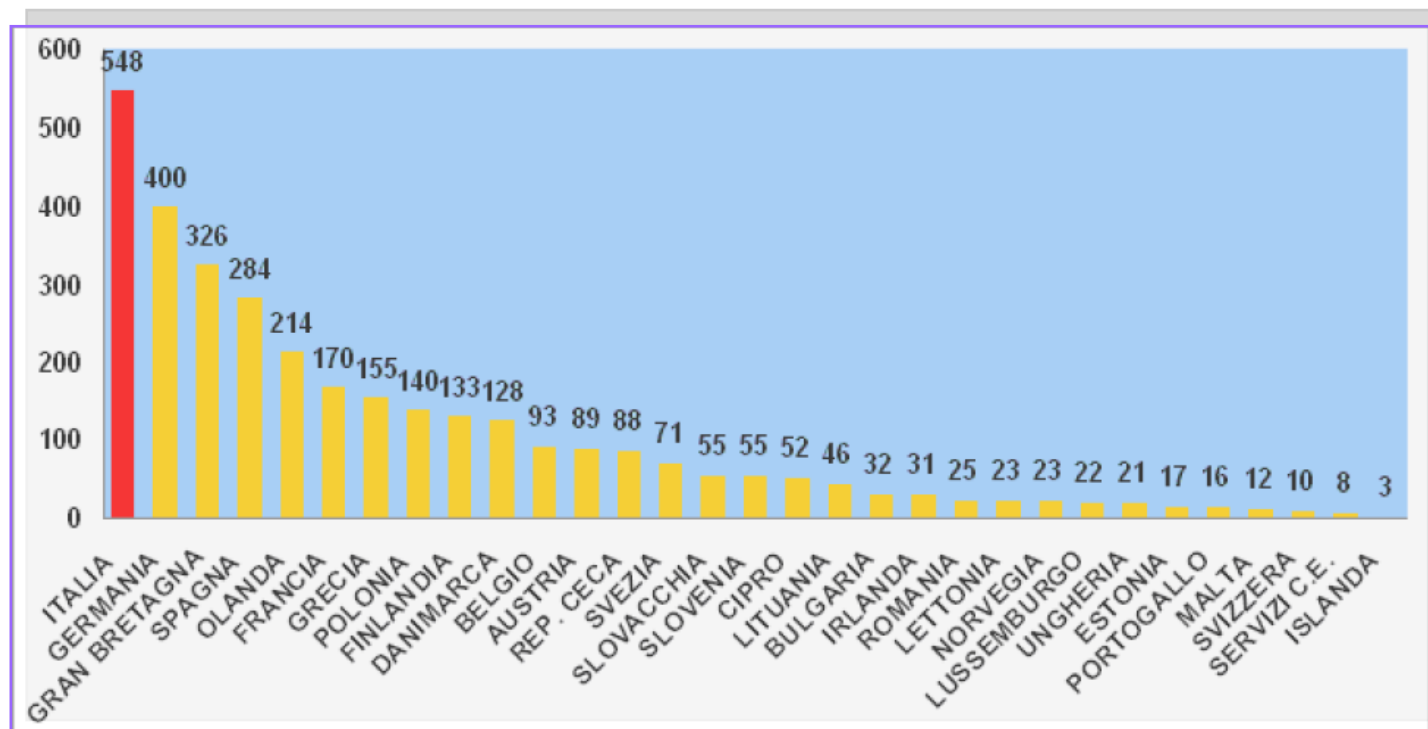


Respingimenti alle frontiere



Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi

ANNO 2010



*Il piano nazionale dei controlli:
unico, integrato, pluriennale*



Piano nazionale dei controlli: MANCP

Considerando n. 34 , regolamento CE 882/2004

Per realizzare un approccio uniforme e globale in materia di controlli ufficiali, gli Stati membri dovrebbero stabilire e applicare piani di controllo nazionali pluriennali conformemente a orientamenti generali elaborati a livello comunitario.

Questi orientamenti dovrebbero promuovere strategie nazionali coerenti, identificare le priorità in base ai rischi nonché le procedure di controllo più efficaci.

Considerando n.35

I piani di controllo nazionali pluriennali dovrebbero coprire la normativa in materia di mangimi e di alimenti nonché le norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Piano nazionale dei controlli: MANCP

gli attori



Cerca [Home](#) | [Mappa](#) | [Guida](#) | [Contatti](#) | [Sala Stampa](#) | [Canale YouTube](#) | [RSS](#)

Piano Nazionale Integrato 2011-2014



A cura di:
**Direzione generale
della Sicurezza degli
Alimenti e della
Nutrizione**

Web editing:
M. DE MARTINO

Sommario

Il Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP), ai sensi del [Regolamento \(CE\) n.882/2004](#), descrive il "Sistema Italia" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività, mediante un'opportuna considerazione dei rischi ed un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti.

Per l'ampia varietà delle materie trattate, il Piano 2011-2014, nasce dall'intensa e proficua collaborazione tra il Ministero della Salute, punto di contatto nazionale, e diverse Amministrazioni ed è stato approvato in Conferenza Stato Regioni con l'Intesa del 16 dicembre 2010.

Consulta il Piano Nazionale Integrato 2011-2014

Introduzione

Struttura del Piano, Principi di riferimento e Punto di contatto

Cap. 1 - Obiettivi strategici

Obiettivi strategici nazionali generali

Cap. 2 - Autorità competenti e Laboratori Nazionali di Riferimento

Autorità competenti, Laboratori Nazionali di Riferimento e Organismi di controllo che hanno ricevuto una delega

Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Cap. 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

Piani di intervento e Assistenza reciproca

Cap. 5 - Audit sulle Autorità competenti

Modalità di realizzazione di audit sulle Autorità competenti, ai sensi del Reg. (CE) n.882/2004, art. 4(6)

Cap. 6 - Criteri operativi e procedure

Misure adottate per garantire il rispetto dei criteri operativi fissati dal Reg. (CE) n.882/2004

Cap. 7 - Riesame e adattamento del PNI

Riesame e adattamento del Piano Nazionale Integrato

Appendice - Sezioni regionali

Appendice - Sezioni regionali

[Indice stampabile](#)

Introduzione

Cap. 1 - Obiettivi strategici

Cap. 2 - Autorità competenti e Laboratori Nazionali di Riferimento

Cap. 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Cap. 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

Cap. 5 - Audit sulle Autorità competenti

Cap. 6 - Criteri operativi e procedure

Cap. 7 - Riesame e adattamento del PNI

Appendice - Sezioni regionali

Link alle Autorità competenti

- ▶ [MIPAAF](#)
- ▶ [MATTM](#)
- ▶ [Istituto Superiore di Sanità](#)
- ▶ [Conferenza delle regioni](#)

[elenco completo](#)

Dati e relazioni

- ▶ [Piano Nazionale Integrato 2007-2010](#)
- ▶ [Relazione del Piano Nazionale Integrato dei controlli ufficiali - anno 2009 - 20 settembre 2010](#)

Aree tematiche correlate



[Alimenti particolari e integratori](#)



[Cani, gatti e ...](#)



[Formazione veterinaria](#)



[Medicinali e dispositivi veterinari](#)



[Nutrizione](#)



[Prodotti fitosanitari](#)



[Sanità animale](#)



[Sicurezza alimentare](#)

La formazione per la sicurezza alimentare



Le professionalità per la sicurezza alimentare

Personale che esegue controlli ufficiali

L'autorità competente assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

- a) riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente. Tale formazione copre, a seconda dei casi, gli ambiti di cui all'allegato II, capo I;
- b) si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e riceva, se del caso, un'ulteriore formazione su base regolare;
- c) abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

(Regolamento CE 882/2004-art.6)

Grazie per l'attenzione

