



SICUREZZA ALIMENTARE: medici e veterinari per la salute dei cittadini

ATS Città Metropolitana di Milano
Dipartimento di Prevenzione Medico
Dirigente Medico
Linda Mantia

Sicurezza alimentare

La **SICUREZZA ALIMENTARE** è l'insieme di tutte le misure necessarie per garantire che un alimento, se preparato e/o consumato secondo idonee modalità, non provochi danni al consumatore.

La sicurezza alimentare deve essere perseguita a **tutti i livelli**, per assicurare **l'immissione sul mercato di alimenti sani e sicuri**, per la **tutela della salute del consumatore**

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Legislazione alimentare

Reg. CE 178/2002

Reg. CE 852/2004

Reg. CE 882/2004

Reg. CE 853/04 (ambito veterinario)

Reg. CE 854/04 (ambito veterinario)

«Pacchetto Igiene»

della Comunità
Europea
in vigore dal
01/01/2006

Obiettivi della legislazione alimentare sono la tutela della salute del consumatore (che deve essere debitamente informato) e la contestuale libera immissione sul mercato di alimenti sani e sicuri.

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

Punti chiave della sicurezza alimentare

- Responsabilità primaria dell'O.S.A.
- Approccio globale ed integrato della filiera
- Rintracciabilità
- Analisi del rischio
- Sistema HACCP

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA)

L' Operatore del Settore Alimentare (cioè colui che produce, vende o somministra alimenti) è il principale garante della sicurezza dei prodotti che immette sul mercato **in quanto meglio di chiunque altro conosce il proprio processo produttivo**

Spetta all'**OSA** stabilire **in piena autonomia** se una misura sia necessaria, opportuna, adeguata o sufficiente per raggiungere gli obiettivi di sicurezza fissati dalla legislazione alimentare, anche in rapporto alle dimensioni e tipologia dell'attività alimentare purché sia garantita la salubrità degli alimenti

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Autorità Competente

All'Autorità Competente spetta la verifica del rispetto delle disposizioni di legge da parte degli operatori della filiera alimentare, attraverso un sistema di controllo ufficiale finalizzato ad assicurare un elevato grado di tutela della salute umana

Ai fini dell'applicazione dei Reg (CE) 852/2004 - 853/2004 – 854/2004 – 882/2004 si definiscono « Autorità Competenti» in materia di sicurezza alimentare:

- il Ministero della Salute
- le Regioni
- le Aziende Unità Sanitarie Locali,
nell'ambito delle rispettive competenze.

Autorità Competente

Nell' ATS Milano Città Metropolitana i controlli nelle attività alimentari sono effettuati dalla **SC Igiene Alimenti e Nutrizione** del Dipartimento di Prevenzione Medico e dalla **SC Igiene della Produzione Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Alimenti di Origine Animale e loro derivati** del Dipartimento di Prevenzione Veterinario, ognuno per i campi di propria competenza

Poiché l' approccio all'alimento deve riguardare non soltanto il prodotto o il singolo processo produttivo, ma anche le filiere alimentari, partendo dalla fornitura fino alla distribuzione dei prodotti alimentari, è necessario il contributo professionale fornito dal Dipartimento di Prevenzione Medico e dal Dipartimento di Prevenzione Veterinario

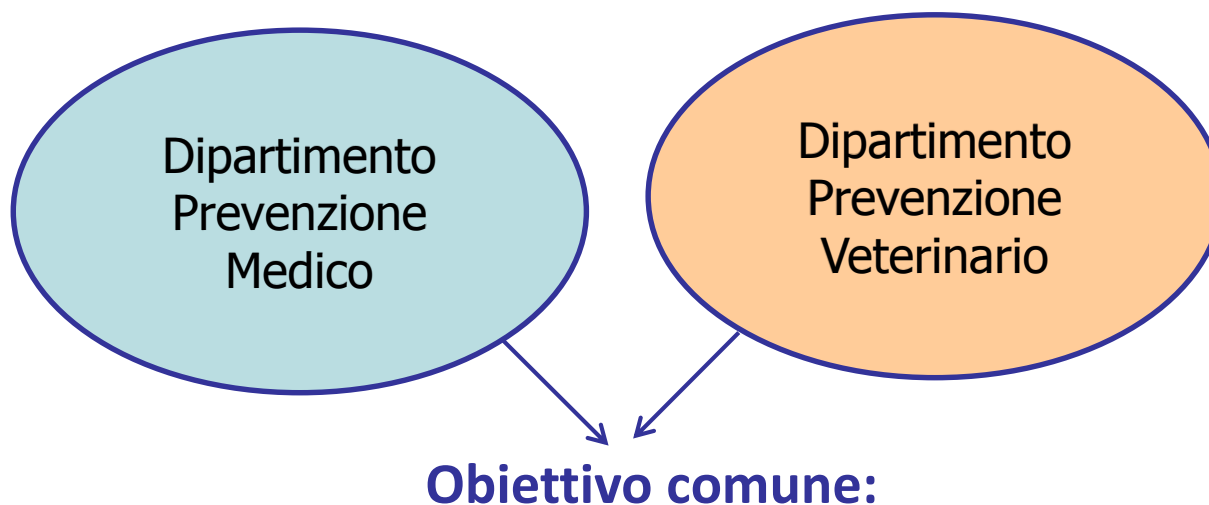
Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Integrazione tra Dipartimenti di ATS:



GARANZIA SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Integrazione interdipartimentale

predisposizione procedure condivise :

PG SICUREZZA ALIMENTARE

IOSp CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI IN ATTIVITA' DI VIGILANZA INTEGRATA

PSp ALLERTA e STIA

Momenti di formazione comune e condivisa

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Piano dei controlli

Reg. 882/2004, Articolo 2 - Definizioni

“**piano di controllo**”: una descrizione elaborata dall’Autorità Competente contenente informazioni generali sulla struttura e l’organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale

Dal 2007 in Regione Lombardia viene predisposto un Piano alimenti integrato, che si prefigge l’obiettivo di realizzare l’attività di controllo ufficiale attraverso il coordinamento degli interventi nei due ambiti in cui si realizza la sicurezza alimentare, ovvero quello inteso come di competenza del settore Medico e quello inteso come di competenza del settore Veterinario, nell’ottica della semplificazione amministrativa e della razionalizzazione delle risorse, di strutture, di personale, di tempo, ecc.

Nella programmazione dei controlli, le strutture da sottoporre a controllo vengono individuate in integrazione fra i Dipartimenti

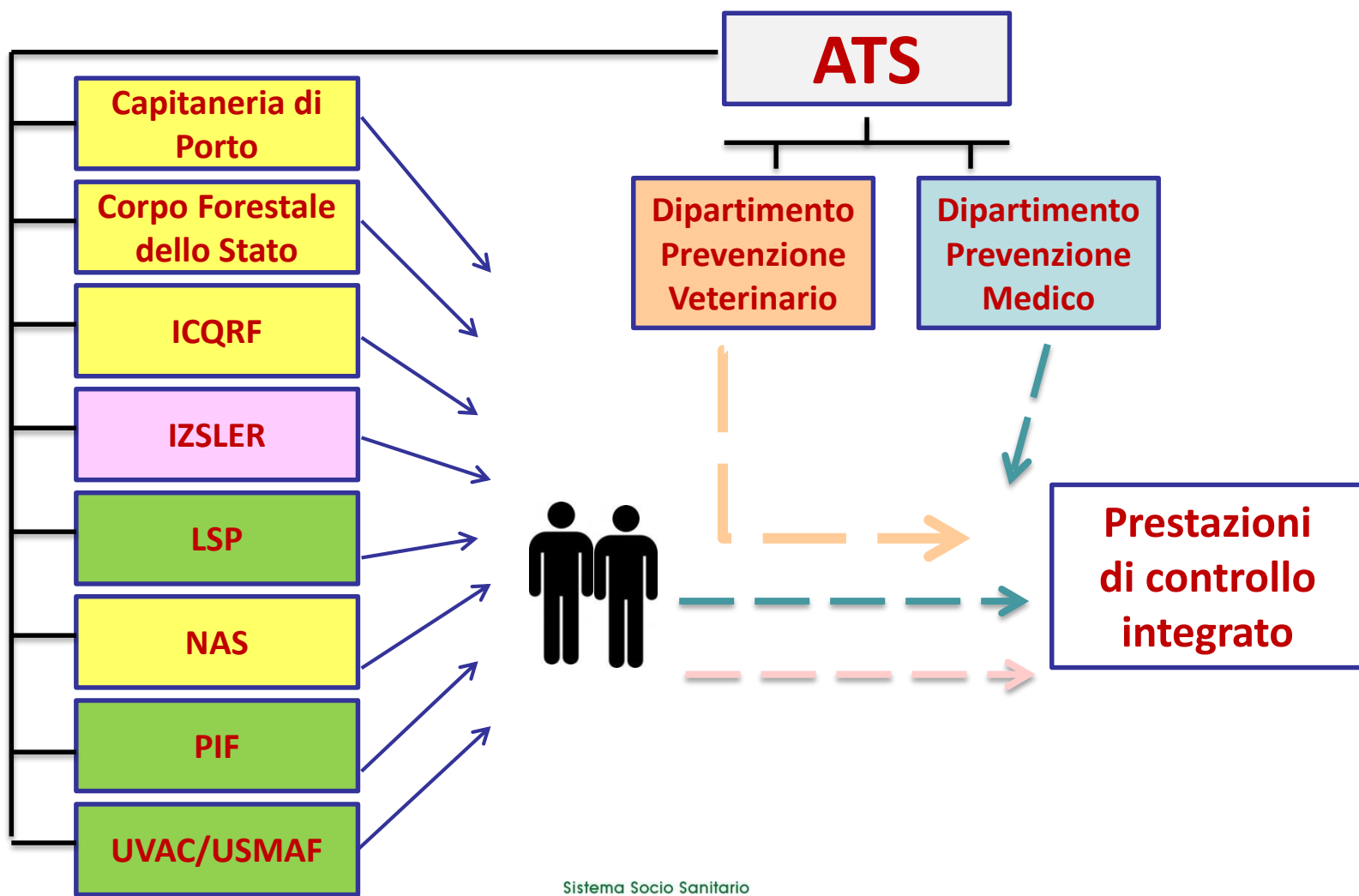
Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Numerosi Enti deputati al controllo **concorrono**, per i rispettivi ambiti di competenza, a garantire la sicurezza degli alimenti immessi sul mercato.



Ministero della Salute – competenze in materia di tutela della salute umana - potere di indirizzo e coordinamento nei confronti delle Regioni, titolari delle funzioni e dei compiti amministrativi in tema di sicurezza alimentare.

Regione Lombardia - Assessorato alla Salute - competenze in materia di governance del sistema dei controlli sul settore agroalimentare regionale.

Agenzia di Tutela della Salute (ATS) - Dipartimento Prevenzione Medica (DPM) e Dipartimento Prevenzione Veterinaria (DPV), con competenze in materia di sicurezza alimentare.

Carabinieri per la Tutela della Salute – Nucleo Antisofisticazione e Sanità (NAS), con competenze in materia di prevenzione e contrasto degli illeciti in materia di sanità, alimenti e sicurezza dei prodotti.

Capitanerie di Porto, con competenze in materia di monitoraggio della filiera della pesca, etichettatura e tracciabilità prodotti ittici.

Corpo Forestale dello Stato (CFS), concorso nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare del consumatore e biosicurezza in genere.

Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione delle frodi agroalimentari (ICQRF), con competenze in materia di prevenzione e repressione delle frodi alimentari, tutela della qualità registrata e salvaguardia dei mercati a supporto degli operatori economici e a garanzia dei consumatori.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (ZSLER), supporto tecnico-scientifico ed analitico per il controllo ufficiale degli alimenti.

Laboratori di Sanità Pubblica delle ATS (LP), svolgono analisi per il controllo ufficiale degli alimenti di origine non animale.

Posto di Ispezione Frontaliero (PIF), con competenze in materia di sanità transfrontaliera, esercita controlli su animali vivi, prodotti di origine animale, taluni prodotti composti, prodotti destinati alla alimentazione animale provenienti o originari da Paesi terzi.

Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari (UVAC), con competenze in materia di controlli su animali e alimenti di origine animale di provenienza comunitaria.

Uffici di Sanità Marittima Aerea e Frontaliera (USMAF), con competenze in materia di sanità transfrontaliera, svolge attività di vigilanza e controllo su alimenti di origine non animale e materiali a contatto con gli alimenti in importazione da Paesi terzi.

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Il controllo ufficiale

REG CE 882/04 - Art. 3 - Obblighi generali in relazione all'organizzazione di controlli ufficiali

Autorità Competenti (AC) garantiscono il rispetto della sicurezza alimentare attraverso il sistema del controllo ufficiale (reg 882/04).

Controllo Ufficiale: qualsiasi forma di attività (audit, ispezione, campionamento e analisi, monitoraggio, sorveglianza, verifica, campionamento per analisi, analisi di laboratorio, certificazione) eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e salute delle piante.

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

Il controllo ufficiale

Si attua attraverso:

- controllo ispettivo di strutture, ambienti e attrezzature delle attività commerciali di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti (condizioni di igiene e conformità alla normativa);
- controllo ufficiale degli alimenti e delle materie prime;
- controllo delle modalità di preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti;
- verifica della presenza, conoscenza e applicazione da parte degli operatori alimentaristi di adeguate procedure di autocontrollo (consapevolezza dei rischi e delle criticità insite nell'attività alimentare);
- controlli a seguito di reclami, allerte alimentari o episodi di malattie a sospetta trasmissione alimentare.

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Reg. 882 provvedimenti

▪ Art. 54 - Azioni in caso di non conformità alla Normativa

1. L'Autorità Competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'O.S.A. ponga rimedio alla situazione.
2. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'Autorità Competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità
3. Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:
 - a. l'**imposizione** di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
 - b. la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali
 - c. il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti
 - d. l'autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti
 - e. la **sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda** interessata per un
 - f. appropriato periodo di tempo
 - g. la **sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento**
 - h. le misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi (restrizione)
 - i. « **qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente**»

Provvedimenti

Reg. CE 882/04 Art. 55 – Sanzioni

Gli Stati membri stabiliscono le regole in materia di sanzioni ed applicabili in caso di violazione della normativa sui mangimi e sugli alimenti e di altre disposizioni comunitarie concernenti la tutela della salute e del benessere degli animali e prendono tutte le misure necessarie per assicurare che siano attuate. Le sanzioni previste devono essere **effettive, proporzionate e dissuasive**

D. L.vo n.193 del 9/11/2007 - art. 6

Stabilisce le sanzioni per le violazioni dei disposti del «pacchetto igiene»
PRESCRIZIONI → SANZIONE IN CASO DI INOTTEMPERANZA

Eventuali Procedimenti Penali :

- SEQUESTRO, SEGNALAZIONE ALL'AUTORITA' GIUDIZIARIA....

Controlli sulla ristorazione pubblica

Tipologie impianto	n controlli in attuazione programma dal 01.01.2016 al 15.10.2016	controlli con N.C.	NC analisi dei pericoli (HA)	N.C. Igiene alimenti/stato conservazione	N.C. specifica procedura prevenzione sindrome sgombroide
BAR	631	430	241	134	29
RISTORANTI	1144	854	411	387	63
TOTALE Ristorazione pubblica	1775	1284	652	521	92

Comunicazione al cittadino

Partecipazione al miglioramento della comunicazione ai cittadini attraverso l'aggiornamento di tutte le pagine del SCIgAN sul sito web aziendale, con inserimento di materiale inerente la sicurezza alimentare e la nutrizione