



Corso di Diritto alimentare

Modulo 2 “Qualità, igiene e controlli nel settore alimentare”

Il pacchetto igiene e i controlli nel settore alimentare

maria.liberati@unibo.it



Contesto

- Dopo la politica della qualità degli anni ‘90, i casi di emergenze alimentare (BSE, diossina) hanno portato al centro la sicurezza alimentare come prerequisito
- Necessità di armonizzare principi e procedure della legislazione alimentare nell’Unione europea
- importanza della fiducia dei cittadini-consumatori nei processi decisionali alla base della legislazione:fondamenti scientifici, indipendenza



Politica sicurezza alimentare

- approccio integrato di filiera “dai campi alla tavola”: produzione primaria, trasformazione, trasporto, distribuzione
- inclusione orizzontale della filiera dei mangimi per animali destinati al consumo umano
- necessità di garantire corrette prassi igieniche lungo tutta la filiera ai fini della sicurezza alimentare



Sicurezza alimentare: quadro normativo

Libro bianco sulla sicurezza alimentare - COM(1999) 719;

Reg. n. 178/2002/CE “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare” ;

D.lgs. N. 190/2006 “disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. 178/02/CE”.



Reg. n. 178/2002/CE: informazione dei cittadini (art. 10)

Nel caso in cui vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento o mangime possa comportare un rischio per la salute umana o animale, in funzione di natura, gravità ed entità del rischio le autorità pubbliche adottano provvedimenti opportuni per informare i cittadini della natura del rischio per la salute e le misure da adottare per prevenirlo, contenerlo o eliminarlo.



Reg. n. 178/2002/CE: requisiti di sicurezza degli alimenti(art. 14)

Non possono essere immessi sul mercato alimenti:

- **DANNOSI PER LA SALUTE:** previa valutazione dei probabili effetti nel breve, medio e lungo periodo, dei probabili effetti tossici cumulativi e delle sensibilità di salute di alcune categorie di consumatori;
- **INADATTI AL CONSUMO UMANO:** inaccettabili per il consumo tenuto conto delle condizioni d'uso normali e delle informazioni accessibili al consumatore.



Reg. n. 178/2002/CE: obblighi e responsabilità (art. 17)

- Spetta agli operatori garantire che **nelle imprese da essi controllate** gli alimenti e i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte della produzione, trasformazione e distribuzione
- Gli Stati membri determinano inoltre le misure e le sanzioni da applicare in caso di violazione sulla legislazione su alimenti e mangimi. Le misure e le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive



Reg. n. 178/2002/CE: obblighi e responsabilità (art. 18)

- È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi e degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.



Reg. n. 178/2002/CE: obblighi e responsabilità (art. 18)

- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
- A tal fine devono disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano, le informazioni al riguardo.



Reg. n. 178/2002/CE: obblighi e responsabilità (art. 18)

- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. **Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.**



D.lgs. 190/2006 “Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. 178/02/CE”

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria **da settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro.** (art. 2)



Reg. n. 178/2002/CE: obblighi e responsabilità

- Se un operatore ritiene o ha motivo di ritenere di che un alimento non sia conforme, deve avviare le procedure di ritiro o richiamo e informare le autorità competenti (art. 19)
- L'art. 20 dispone per i mangimi gli stessi obblighi di rintracciabilità, ritiro/richiamo e informazione alle autorità





AVVISO AI CONSUMATORI

FUNGHI MISTI SECCHI PAM PANORAMA 80 g

- **La catena di supermercati Pam Panorama** ha ritirato dagli scaffali dei supermercati alcuni lotti di funghi secchi confezionati con il suo marchio, per la presenza di tiofanato metile, un fungicida usato comunemente in agricoltura;
- **I lotti oggetto del provvedimento** hanno come codice EAN 4055536 e le seguenti scadenze 14/01/2017; 15/01/2017; 16/02/2017; 22/03/2017; 29/03/2017; 27/04/2017; 28/04/2017; 02/05/2017; 20/06/2017.
L'azienda invita i consumatori che hanno acquistato una confezione appartenente a uno dei lotti in questione, a non consumare il prodotto e a riportarlo presso il punto vendita per il rimborso.

Linee guida ai fini della rintracciabilità di alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica (accordo MinSalute-Regioni del 28 luglio 2005)

- **Ritiro:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell'Autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare
- **Richiamo:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.



D.lgs. 190/2006: violazione degli artt. 19-20 del Reg. 178/02/CE”

Salvo che il fatto costituisca reato, gli **operatori** del settore alimentare e dei mangimi, i quali, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime o un animale da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, ***non più nella loro disponibilità***, non e' conforme ai requisiti di sicurezza, **non attivano le procedure di ritiro degli stessi**, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **tremila euro a diciottomila euro** (art. 3 c. 1)



D.lgs. 190/2006: violazione degli artt. 19-20 del Reg. 178/02/CE”

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali, avendo attivato la procedura di ritiro di cui al comma 1 **non ne informano contestualmente l'autorità competente**, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **cinquecento euro a tremila euro (art. 3 c. 2)**



D.lgs. 190/2006: violazione degli artt. 19-20 del Reg. 178/02/CE”

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali **non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione** dalle stesse legittimamente richieste, al fine di **evitare o ridurre i rischi** legati ad un alimento, ad un mangime o ad un animale da essi fornito, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **duemila euro a dodicimila euro (art. 3 c. 3)**



D.lgs. 190/2006: violazione degli artt. 19-20 del Reg. 178/02/CE”

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, avendo importato, prodotto, trasformato o distribuito un prodotto **non conforme** ai requisiti di sicurezza **poi pervenuto al consumatore o all'utilizzatore, non informano questi ultimi circa i motivi dell'attivazione** della procedura per il ritiro dal mercato, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **duemila euro a dodicimila euro**.

Rilevanza del ruolo della comunicazione del rischio



Legislazione sulla sicurezza alimentare

Regolamento 178/2002 « General Food law »
Principi generali di sicurezza alimentare

Autorità competenti



Controlli su
alimenti e mangimi
Regg.(CE) n.854/04 e
n.882/04 ora abrogati dal
Reg.(UE) 2017/625

Operatori Alimentari



Norme generali di
igiene dei prodotti e
della produzione di
alimenti e mangimi
Reg.(CE) n.852/04

Norme specifiche sui
prodotti di origine animale
Reg.(CE) n.853/04

Strategie integrate di filiera

- Per garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione occorre una **strategia integrata**
- **Ogni operatore** del settore lungo la catena alimentare **deve garantire** che tale sicurezza non sia compromessa



Strategie integrate di filiera

- ***La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori:***
- **la legislazione** deve stabilire requisiti d'igiene minimi
- **gli operatori** sono tenuti ad elaborare procedure per la sicurezza alimentare basate sui principi del sistema HACCP
- debbono essere effettuati **controlli ufficiali** per verificare l'osservanza delle disposizioni recate dalla legislazione da parte degli operatori



Pacchetto igiene

- Per riorganizzare la frammentata normativa comunitaria in materia di igiene e sicurezza alimentare, la Commissione Europea ha avviato un complesso lavoro di aggiornamento normativo che si è concluso nel 2004 con la pubblicazione del c.d.«**pacchetto igiene**» entrato in applicazione dal **1° gennaio 2006**
- Il “**pacchetto igiene**” è l’insieme di norme comunitarie interconnesse che traduce in legge gli obiettivi individuati nel Libro Bianco del 2000 e discende direttamente dal Reg. 178/02/CE.



Igiene dei prodotti alimentari: quadro normativo

EVOLUZIONE...

Reg. n. 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari che abroga la Direttiva CEE 93/43 e di conseguenza anche il relativo D.lgs. 155/1997 di attuazione Reg. n. 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; Reg. n. 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.



....segue

Reg. n. 882/2004/CE relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Abrogato dal
Reg. 625/17/UE

Direttiva 2004/41/CE che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari

D.lgs. N. 193/2007 attuazione della direttiva 2004/41/CE e sanzioni relative alle violazioni dei regolamenti 852/04/CE e 853/04/CE



Reg. 852/2004/CE art. 1: ambito di applicazione

Stabilisce norme generali a **carico** degli operatori del settore alimentare tenendo conto che occorre garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria:

- la responsabilità principale per la sicurezza alimentare è in capo all'operatore
- l'applicazione di procedure basate sul sistema HACCP e l'adozione dei manuali di corretta prassi igienica accresce la responsabilità degli operatori
- è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano agli stessi standard igienici stabiliti nella Comunità.



Reg. 852/2004/CE art. 1: ambito di applicazione

- I manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per **aiutare** gli OSA nell’osservanza delle norme d’igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell’applicazione dei principi del sistema HACCP
- è necessario determinare i criteri microbiologici e requisiti in materia di misure di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi
- È necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella comunità o a norme equivalenti



Reg. 852/2004/CE art. 1: esclusioni

- Le disposizioni del regolamento **non** si applicano alla:
- Produzione primaria per uso domestico privato
- Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale (criteri e limiti definiti con apposita decretazione nazionale)



Reg. 852/2004/CE art. 2: definizioni

- igiene degli alimenti: misure e condizioni necessarie per **controllare i pericoli e garantire l' idoneità** al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto
- si applicano le definizioni contenute nel Regolamento 178/2002/CE (art.3)



Art. 5: Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

- **Gli OSA predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi dell’HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points):**
- Identificare il pericolo
- Identificare i punti critici di controllo (CCP) nella fase/fasi di processo al fine di prevenire/eliminare/ridurre un rischio
- Stabilire i limiti di accettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati
- Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei CCP
- Definire eventuali azioni correttive nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico **non è** sotto controllo
- Attuare procedure di verifica dell’effettivo funzionamento
- Effettuare le dovute registrazioni

Reg. 852/2004/CE

Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento art. 6

Ogni operatore del settore alimentare **notifica all’Autorità competente ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo** che esegua una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, ai fini della registrazione



Reg. 852/2004/CE art. 7-9: manuali di corretta prassi

- Gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene sulla base dei sette principi dell'HACCP
- La divulgazione e l'utilizzo di tali manuali, su base volontaria, è incoraggiata anche per la produzione primaria: non in maniera stringente rispetto ai principi HACCP, ma per incentivare la pratica dell'analisi del rischio anche nella prima fase della filiera



Reg. 852/2004/CE art. 8: Manuali nazionali

- Gli Stati membri trasmettono alla Commissione manuali nazionali che soddisfano le condizioni previste dal regolamento 852/04.
- La Commissione crea e mantiene un sistema di registrazione di tali manuali e lo mette a disposizione degli Stati membri.



Produzione primaria

Reg. 852/2004/CE: Allegato. I

Gli operatori devono adottare opportune **misure correttive** quando sono informati di problemi quali anomalie, irregolarità ed eventuali rischi **individuati durante i controlli ufficiali**

In caso di rischio per il consumatore o per gli animali, qualora l'operatore **non sia in grado di rintracciare** l'ingrediente, la materia prima o il prodotto che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto con riferimento a **tutto il lotto** di produzione di riferimento (*“Linee Guida” adottate dal MinSalute con Accordo in sede di Comitato Permanente per i rapporti tra lo Stato e le regioni e le PP.AA.*)



Produzione primaria

Reg. 852/2004/CE: allegato I

Tenuta registrazioni: obbligo di tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo, in particolare circa natura e origine degli alimenti somministrati agli animali e dei medicinali veterinari impiegati nonché dei risultati delle analisi effettuate su piante e animali e sui loro prodotti



Produzione primaria

Reg. 852/2004/CE: allegato I

Manuali di corretta prassi igienica: devono contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo, tra l'altro, relativamente a:

- contaminazioni da micotossine, metalli pesanti, materiale radioattivo
- uso di acqua, rifiuti organici e fertilizzanti
- uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e medicinali veterinari e loro rintracciabilità
- preparazione, magazzinaggio, uso e rintracciabilità dei mangimi;
- le misure concernenti la tenuta delle registrazioni
- ...



Confederazione italiana agricoltori

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LE IMPRESE AGRICOLE



VALUTATO CONFORME DAL MINISTERO DEL LAVORO, DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

Reg. 853/2004/CE igiene per alimenti di origine animale

- Reca norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale rivolte agli operatori del settore alimentare **ad integrazione delle norme e dei principi/procedure recati dal Reg. 852/04/CE con particolare riferimento al sistema HACCP**
- **Gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale** per cui sono previsti requisiti specifici previsti all'ALL.III **possono operare solo a seguito di apposito riconoscimento** da parte dell'Autorità competente ad esclusione di quelli che effettuano esclusivamente produzione primaria e operazioni di trasporto



D.lgs. 193/2007 art. 6: sanzioni

Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni **in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti** ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato è punito **con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere**



D.lgs. 193/2007 art. 6: sanzioni

- **Mancata notifica** all’Autorità di uno stabilimento che effettui una delle fasi di produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti: sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1500 a 9000
- **Mancato rispetto dei requisiti generali** in materia di igiene di cui alla parte A dell’All. I- Reg. 852/04/CE- e dei requisiti specifici di cui al Reg. 853/04/CE: sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a 1500
- **Mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo** basate sul sistema HACCP: sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a 6000



INTERVIENE IL Reg.(UE) 2017/625

Reg.(UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica di taluni regolamenti e che **abroga, tra gli altri, i Regolamenti (CE) 854/04 e 882/04**



Reg.(UE) 2017/625 sui controlli ufficiali: armonizzazione ed esperienza normativa

Il regolamento mira a stabilire **un quadro armonizzato** a livello dell'Unione **per l'organizzazione di controlli ufficiali, e di attività ufficiali diverse dai controlli ufficiali, nell'intera filiera agroalimentare**, tenendo conto delle norme sui controlli ufficiali di cui al regolamento (CE) n. 882/2004 e alla pertinente legislazione settoriale, e **dell'esperienza acquisita con l'applicazione di tali norme.**



Reg.(UE) 2017/625

nasce la «legislazione della filiera agroalimentare»

La legislazione dell'Unione prevede una serie di norme armonizzate per garantire che gli alimenti e i mangimi siano sicuri e sani e che le attività che potrebbero avere impatto sulla sicurezza della filiera agroalimentare o sulla tutela degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti e alle informazioni sugli alimenti siano eseguite nel rispetto di prescrizioni specifiche.

L'applicazione corretta di tale normativa viene indicata come *«legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare»* e contribuisce al funzionamento del mercato interno.



Reg.(UE) 2017/625

La legislazione dell'Unione in materia di salute animale ha l'obiettivo di garantire un elevato livello di salute umana ed animale, lo **sviluppo razionale** dell'agricoltura e dell'acquacoltura e l'incremento della produttività. *cons. (6)*

Il Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) riconosce che **gli animali sono esseri senzienti**. La legislazione dell'Unione impone ai proprietari e ai detentori di animali e alle autorità competenti di rispettare gli obblighi in maniera di benessere degli animali per garantire un «*trattamento umano*» ed evitare di cagionare loro dolore e sofferenze inutili. *cons. (7)*



**Decreto legislativo 6 novembre 2013, n.131
recante disciplina sanzionatoria per le violazioni
del Reg.(CE)1099/2009 relativo alle cautele da
adottare durante la macellazione o
l’abbattimento degli animali**

Autorità competenti per l’irrogazione delle sanzioni sono il Ministero della salute, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende sanitarie locali.



Reg.(UE) 2017/625

controlli ufficiali: definizione

Qualora la legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare **imponga alle autorità competenti di verificare** che gli operatori rispettino le pertinenti norme dell'Unione e che gli animali o le merci soddisfino requisiti specifici ai fini del rilascio di certificati o di attestati ufficiali tale verifica della conformità deve essere considerata come un **controllo ufficiale**.

(cons. 24)



Reg.(UE) 2017/625 : oggetto (art. 1 par.1)

- **Il regolamento disciplina:**
- l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri
- il finanziamento dei controlli ufficiali
- **l'assistenza amministrativa e la collaborazione tra gli Stati membri** ai fini della corretta applicazione delle norme di cui al paragrafo 2
- l'esecuzione dei controlli da parte della Commissione negli Stati membri e nei paesi terzi
- l'adozione delle condizioni che devono essere soddisfatte in relazione a animali e merci che entrano nell'Unione da un paese terzo;
- **l'istituzione di un sistema informatico per il trattamento delle informazioni e dei dati relativi ai controlli ufficiali**



Reg.(UE) 2017/625 : ambito di applicazione (art. 1 par.2)

- 1. Alimenti e sicurezza alimentare, integrità/salubrità dell'intera filiera, incluse pratiche commerciali leali, informazione ai consumatori e materiali a contatto con gli alimenti**
2. Emissione di OGM per produrre alimenti e mangimi
3. Mangimi nelle stesse modalità degli alimenti
4. Salute e benessere degli animali
5. Prevenzione/riduzione dei rischi da sottoprodotti di origine animale
6. Protezione da rischi per le piante, uso sostenibile di prodotti fitosanitari e pesticidi
7. Produzione biologica ed etichettatura dei relativi prodotti
8. Uso ed etichettatura dei prodotti DOP-IGP-STG



Reg.(UE) 2017/625 : controlli ufficiali e altre attività ufficiali (art. 2)

- “controlli ufficiali”: attività eseguite dalle autorità competenti o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare
- “altre attività ufficiali”: attività, diverse dai controlli ufficiali ma effettuate con le stesse modalità (attività delegate), tese in particolare ad **accertare la presenza** di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a **prevenire o contenere la diffusione** di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a **eradicare tali malattie** animali od organismi nocivi per le piante.



Le autorità competenti designate devono agire nel pubblico interesse, devono essere adeguatamente finanziate ed attrezzate, e devono offrire garanzie di imparzialità e professionalità. Sono tenute a garantire la qualità, la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali. (cons. 27)



Reg.(UE) 2017/625 :
designazione delle autorità competenti (art. 4)

Per ciascuno dei settori disciplinati dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, gli Stati membri designano le autorità competenti a cui essi conferiscono la responsabilità di organizzare o effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali.

Servizio Sanitario Nazionale (SSN – Legge 833/1978): tutela salute, igiene pubblica, servizi veterinari

- Ministero della Salute: attività normativa;
- Istituto Superiore di Sanità (ISS): ricerca, controllo, formazione, coordinamento;
- Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.ZZ.SS.): sanità animale, qualità e salubrità prodotti origine animale, igiene allevamenti;
- Regioni e PP.AA.: programmazione e coordinamento ASL e aziende ospedaliere;
- Aziende Sanitarie Locali (ASL): assistenza sanitaria sul territorio



Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

- Alle dirette dipendenze del Ministro della Salute, è articolato a livello territoriale in Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS) in tutti i capoluoghi regionali e in alcuni provinciali
- I NAS hanno i poteri degli ispettori sanitari, che li legittimano all'intervento in tutti i luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione



Sistema dei controlli Mipaaf a tutela del consumatore

- Ispettorato centrale tutela qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – ICQRF;
- Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura – AGEA;
- Corpo Forestale dello Stato ora “Comando unità per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare” dell’Arma dei Carabinieri
- Comando Carabinieri Politiche Agricole – CCPA;
- Reparto Pesca Marittima del Corpo delle Capitanerie di Porto



Comando Carabinieri Politiche Agricole (CCPA)

- Posto alle dipendenze del Ministro (DPR 79/05), svolge controlli su erogazione e percepimento di aiuti comunitari nel settore agroalimentare e della pesca ed acquacoltura e sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari.
- Esercita controlli specifici sulla regolare applicazione di regolamenti comunitari e concorre, coordinandosi con l'ICQ, nell'attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare.



Sinergie:

Ministero dell’Economia e delle Finanze

- Agenzia delle Dogane: controllo sulle merci in transito anche in difesa dell’industria e del consumatore nazionale – laboratori chimici per la collaborazione analitica nel controllo dei prodotti alimentari all’importazione;
- Guardia di Finanza: attività di polizia economica finalizzata, tra l’altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agroalimentari.



Ispettorato centrale tutela qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)

- Controlli sulle filiere dell'intero settore agroalimentare, compresi i mezzi tecnici di produzione, in base agli obiettivi strategici individuati dalla Direttiva annuale del Ministro;
- Tutela dei prodotti di qualità (origine geografica, tecnologia di produzione) contrastando fenomeni di concorrenza sleale;
- Salvaguardia circa la qualità merceologica e la presentazione al consumatore attraverso la garanzia sulla conformità ai requisiti di legge;
- Vigilanza sull'attività degli Organismi di Certificazione dei prodotti a qualità regolamentata.



Linee guida per l'attività di ispezione, accertamento, di controllo, di prelevamento campioni dell'ICQRF

- L'operato del personale incaricato deve basarsi su criteri di imparzialità e autonomia di giudizio.
- Tale personale mantiene una posizione di indipendenza, al fine di evitare di prendere decisioni o svolgere attività di propria competenza in situazioni, anche solo apparenti, di conflitto di interessi.
- Obbligo di dichiarare ogni qualsivoglia fattispecie di incompatibilità



Il personale incaricato ha il dovere di:

- svolgere l’incarico affidatogli con la massima cura, idonea preparazione, conoscenza dell’organizzazione e caratteristiche dell’attività che andrà a controllare nonché della relativa **normativa applicata**
- esercitare le proprie funzioni **senza prevaricazioni**
- deve assumere un atteggiamento di ascolto e di indirizzo **senza depotenziare** l’attività svolta né ingenerare l’impressione di tolleranza o benevolenza



Attività ispettiva: approccio metodologico

- generare nell'interlocutore la più ampia collaborazione per analizzare le cause di un determinato comportamento e per evitare il ripetersi degli errori riscontrati
- dare indicazioni sulla corretta interpretazione delle norme che disciplinano il settore di competenza



Attività ispettiva: connotazione

La programmazione dell'attività ispettiva è coperta da rigorosa riservatezza

- *il venir meno a tale obbligo potrebbe:*
- procurare ingiusto danno all'ispezionato
- ripercuotersi negativamente sull'immagine dell'Amministrazione
- ingenerare strumentalizzazioni da parte di altri soggetti



Deontologia professionale

- L'operato del personale incaricato deve ispirarsi a criteri di **diligenza, lealtà e imparzialità**
- il personale non si deve avvalere della posizione che ricopre per ottenere vantaggi o utilità
- l'aggiornamento è dovere ineludibile del personale incaricato



Verbalizzazione

Per ogni sopralluogo deve essere redatto apposito verbale:

- **di accertamento** se l'attività si è conclusa con esito positivo
- **di constatazione**/ descrittivo in caso di attività che non si concluda nell'arco di una sola giornata
- **di contestazione** nel caso in cui siano state riscontrate irregolarità



Contestazione delle irregolarità

- Se nel corso dell'attività svolta emergono irregolarità a carico della ditta ispezionata, il personale incaricato deve procedere all'immediata contestazione dell'illecito amministrativo sia a carico del responsabile che a carico dei soggetti solidalmente obbligati
- Solo nel caso in cui non sia stata possibile la contestazione immediata, la notifica del verbale avverrà a mezzo posta



Il diritto alla difesa

In ogni caso, deve essere sempre garantito il **diritto alla difesa** del soggetto nei cui confronti è emessa formale contestazione di illecito amministrativo



Gli illeciti penali

- Quando il personale incaricato verifica la sussistenza di situazioni che possono configurare fattispecie di illecito penale, compie, con la massima cura, tutti gli accertamenti che gli sono riconosciuti in qualità di **Ufficiale di polizia giudiziaria**
- Tali atti dovranno fondarsi su **elementi probanti e circostanziati, evidenti e inconfutabili**



Reg. 625/17/UE : sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC – art. 131)

Information management system for official controls

La Commissione, in collaborazione con gli Stati membri, **istituisce e gestisce un sistema informatico per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC)** dedicato al **funzionamento integrato** dei meccanismi e degli strumenti attraverso i quali sono elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali



ART.132: IMSOC-Sistema di allarme rapido

- consente il trattamento e lo scambio con ausili informatici delle informazioni, dei dati e dei documenti necessari **per eseguire i controlli ufficiali**
- fornisce un meccanismo per lo scambio di dati, informazioni e documenti
- fornisce uno strumento che consente di **raccogliere e gestire** le relazioni sui controlli ufficiali trasmesse dagli Stati membri alla Commissione
- **integra gli attuali sistemi informatici** gestiti dalla Commissione e utilizzati per lo scambio rapido di dati, informazioni e documenti **riguardanti i rischi per la salute umana, per la salute e il benessere degli animali e per la sanità delle piante** di cui all'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002

Reg.(CE) N.178/2002

Art. 50 «Sistema di allarme rapido»

- È istituito, **sotto forma di rete**, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità.
- Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un **punto di contatto**, che è membro della rete.
- **La Commissione è responsabile della gestione della rete.**



Reg. 625/17/UE

Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP)

- Ogni Stato membro è tenuto ad elaborare e aggiornare regolarmente un **piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP)** che copra tutti i settori disciplinati dalla legislazione dell'Unione sulla filiera agroalimentare e contenga informazioni sulla struttura e l'organizzazione del proprio sistema di controlli ufficiali
- Tali PCNP strumento con cui ciascuno Stato membro deve garantire che **i controlli ufficiali siano effettuati in modo proporzionato al rischio ed efficace** nel suo territorio e in tutta la filiera agroalimentare, nonché nel rispetto delle disposizioni del regolamento



Reg. 625/17/UE

Piano di controllo nazionale pluriennale e organismo unico per il PCNP (art. 109)

Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali disciplinati dal presente regolamento siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un PCNP, la cui elaborazione e attuazione sono coordinate in tutto il loro territori

Gli Stati membri designano un organismo unico incaricato di:

- coordinare la preparazione del PCNP fra tutte le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali
- garantire che tale PCNP sia coerente
- raccogliere informazioni sull'attuazione del PCNP in vista della presentazione delle relazioni annuali...

Art. 110 : Contenuto dei Piani di controllo nazionali

I PCNP contengono informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale nello Stato membro interessato in ciascuno dei settori disciplinati, e almeno le seguenti informazioni:

- **gli obiettivi strategici** del PCNP e il modo in cui le **priorità** dei controlli e **l'allocazione delle risorse** rispecchiano tali obiettivi
- **la classificazione dei controlli ufficiali in base al rischio**
- la designazione delle **autorità competenti** e dei loro compiti a livello centrale, regionale e locale, nonché le risorse di cui esse dispongono
- se del caso, la delega di compiti agli organismi delegati
- La **formazione** del personale delle autorità competenti
- ...

Trasparenza

Gli Stati membri provvedono affinché il PCNP di cui all'articolo 109, paragrafo 1, sia messo a disposizione del pubblico, ad **eccezione** delle parti del piano la cui divulgazione **potrebbe compromettere l'efficacia** dei controlli ufficiali.



PCNP: aggiornamento e riesame

Il PCNP è **aggiornato** regolarmente ed è **riesaminato** per tener conto almeno dei seguenti fattori:

- il manifestarsi di nuove malattie, nuovi organismi nocivi per le piante o altri rischi sanitari per l'uomo, per gli animali o per le piante, per il benessere degli animali o, nel caso di OGM e prodotti fitosanitari, anche per l'ambiente
- i cambiamenti significativi nella struttura, nella gestione o nel funzionamento delle autorità competenti dello Stato membro



Aggiornamento e riesame

- gli esiti dei controlli ufficiali effettuati dagli Stati membri
- i risultati scientifici
- gli esiti dei controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti del Paese terzo in uno Stato membro.

