

to, si farà fronte con gli impegni già assunti con la citata D.D. 11-08-2009, nr. 777/DL15 e relativa rettifica D.D. 05-11-2009, nr. 845/DL15, come di seguito specificato:

ASSE V Interregionalità/ Transnazionalità P.O. FSE 2007/2013	Categoria spesa	52002 F.S.E. (40,35%) Imp. nr. 4195	52003 FdR (59,65%) Imp. nr. 4196	Totale
	n. 70	€. 242.100,00	€. 357.900,00	€. 600.000,00

4. DI DARE ATTO CHE, conseguentemente, rispetto alle risorse impegnate a copertura dell'importo posto a base d'asta, pari ad € 600.000,00 (IVA inclusa), residuano, quale ribasso d'asta, risorse pari ad € 12.000,00 (IVA inclusa).
5. DI SUBORDINARE la stipula del contratto all'accertamento, a cura della Stazione appaltante, del possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti di legge necessari per l'affidamento di contratti pubblici.
6. DI DARE ATTO che la somma necessaria alla realizzazione del servizio di che trattasi sarà erogata così come specificato all'art. 18 *Modalità di fatturazione e pagamento* del Capitolato d'onere della gara di che trattasi.
7. DI COMUNICARE, ai sensi dell'art. 79 c. 5 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i., l'avvenuta aggiudicazione definitiva all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, nonché a coloro la cui offerta è stata esclusa.
8. DI DARE MANDATO al Responsabile unico del procedimento – *Ufficio Programmazione e Innovazione delle Politiche Formative. Transnazionalità, Governance e Partenariato* – di procedere alle richiamate comunicazioni.
9. DI DISPORRE la pubblicazione del presente provvedimento, per estratto e privo degli allegati, nel *B.U.R.A.* e nel sito: www.regione.abruzzo.it.
10. DI TRASMETTERE, il presente provvedimento:
 - a) al Componente la Giunta preposto alle Politiche Attive del Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali;

- b) alla Direzione Politiche Attive del Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali;
- c) al Dirigente del Servizio Gestione e Monitoraggio delle politiche attive del lavoro e formative - DL 25;
- d) al *B.U.R.A.* per la pubblicazione;
- e) all'Ufficio della Direzione "Monitoraggio e controllo amministrativo degli interventi" DL/U3 del Servizio DL/25.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Germano De Sanctis

DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE
*SERVIZIO SANITA' VETERINARIA
E SICUREZZA ALIMENTARE*

DETERMINAZIONE 30.12.2010, n. DG21/164:
Sicurezza Alimentare: -Linee guida regionali per la gestione delle allerte relative ad alimenti e mangimi e per il piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e mangimi

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il Regolamento (CE) 28.01.2002 n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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;

Visto il Reg. (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004 "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 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";

Dato atto che la normativa europea sopra ri-

chiamata - all'art. 55 del Reg. (CE) n. 178/2002 e all'art. 13 del Reg. (CE) n. 882/2004 - prevede l'elaborazione di piani operativi di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi per la gestione delle situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti e mangimi che le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile o che non possono essere gestiti in maniera adeguata mediante la sola applicazione degli artt. 53 e 54 del citato Reg. (CE) n. 178/2002;

Vista la decisione della Commissione (CE) del 29 aprile 2004, relativa all'adozione di un Piano generale di gestione delle crisi nel settore degli alimenti e dei mangimi;

Visto il Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;

Visto il Reg. CE n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il Reg. CE n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

Viste le linee guida per l'applicazione del reg. (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei mangimi, pervenute con nota Ministeriale n. 45950-p-I8da 9/1 del 28.12.2005 - recepite con determinazione Dirigenziale 133/2007 - e trasmesse alle ASL regionali con l'allegata nota del Servizio veterinario regionale prot. n. 261/11/IZ.4 del 05.01.2006;

Visto il Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Visto il Regolamento (CE) 2074/2005 della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento

(CE) 853/2004 e dei Regolamenti (CE) 854/2004 e 882/2004, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) 853/2004 e 854/2004;

Visto il Regolamento (CE) 2076/2005 della Commissione che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853-854-882/2004 che modifica i Regolamenti (CE) 853-854/2004;

Visto il Regolamento (CE) 1663/2006 della Commissione recante modifica al Regolamento (CE) 854/2004 per i controlli ufficiali sui prodotti alimentari;

Visto il Regolamento (CE) 1664/2006 della Commissione che modifica il Regolamento (CE) 2074/2005 per l'attuazione di talune misure per i prodotti di origine animale;

Visto il Regolamento (CE) 1666/2006 della Commissione che modifica il Regolamento (CE) 2076/2006 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853-854-882/2004;

Visto il Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 sui materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti che sostituisce le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

Vista l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano su "Linee guida vincolanti per la gestione operativa del sistema di allerta per mangimi", sancita il 18 aprile 2007 (repertorio n. 84/CSR), recepita con Determinazione Dirigenziale n. DG11/133 del 29/08/2007;

Vista l'Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sulla proposta del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali di modifica dell'Intesa 15 dicembre 2005 (Rep.atti n. 2395) recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" sancita il 13 novembre 2008 (Rep.atti n. 204/CSR e successiva rettifica Rep.atti n. 42/CSR del 24 marzo 2009), recepita con Deliberazione del Commissario ad acta per la realizzazione del Piano di Rientro dai

disavanzi del settore sanitario della Regione Abruzzo n. 41/09 del 17.06.2009;

Vista l'Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente l'attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, sancita il 24 gennaio 2008 (repertorio n. 6/CSR), recepita con Determinazione Dirigenziale DG/11/184 del 4 novembre 2009;

Vista la Legge Regionale 10 marzo 2008, n. 5 "Un sistema di garanzie per la salute – Piano Sanitario regionale 2008-2010;

Visti gli obiettivi per la promozione della salute individuati dal Piano Sanitario regionale al punto 5.3.7. e in particolare, quelli sulla sicurezza alimentare;

Vista la deliberazione di G.R.A. n. 100 dell'11.2.2008 - "Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-2010 –previsto Reg. CE n. 882/2004 – ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21.05.2007";

Vista la Determinazione Dirigenziale n. DG/11/54 del 31.03.2008 ad oggetto: "IL LIBRO DELLE REGOLE", PIANO PLURIENNALE REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE ABRUZZO (P.P.R.I.C.) 2008-2010";

Considerata la necessità di fornire ai servizi territoriali delle ASL indicazioni per una gestione omogenea del sistema di allerta rapido e per una corretta gestione delle azioni da intraprendere in relazione ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato che rappresentano un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;

Ritenuta la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77:

"Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo" e le sue successive modifiche ed integrazioni;

DETERMINA

per le ragioni e le finalità riportate in premessa

1. di approvare il documento tecnico "Allegato I" inerente le "Linee guida regionali per la gestione delle allerte relative ad alimenti e mangimi e per il piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e mangimi"
2. di modificare ed inserire sul PPRIC della Regione Abruzzo per la parte corrispondente alle allerte alimentari le nuove disposizioni contenute al precedente punto 1;
3. di trasmettere, per il seguito di competenza, copia della presente Determinazione ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL, ai Direttori dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ai Direttori dei Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle ASL suddette, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise e all'ARTA Abruzzo;
4. di incaricare le Asl, l'IZS e l'ARTA di inserire i dati su SIVRA-BDR
5. di inviare copia della presente Determinazione al Ministero della Salute
6. di trasmettere copia della presente Determinazione al Direttore Regionale della Direzione Politiche della Salute, ai sensi dell'art. 16 della L.R. 10 maggio 2002, n. 7;
7. di disporre la pubblicazione sul *B.U.R.A.*

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO DI SANITA'
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Dott. Giuseppe Bucciarelli

Segue allegato

ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

**REGIONE ABRUZZO****DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE****Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

**LINEE GUIDA REGIONALI PER LA GESTIONE DELLE ALLERTE
RELATIVE AD ALIMENTI E MANGIMI E PER IL
PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E
MANGIMI**

PREMESSA

Alla luce dei cambiamenti introdotti dalla nuova legislazione comunitaria nel settore dei controlli sanitari sugli alimenti e sui mangimi (cosiddetto "pacchetto igiene"), nelle more dell'emanazione da parte della Commissione Europea di un nuovo Regolamento sul Sistema d'Allerta, è emersa la necessità di integrare e/o modificare l'Intesa sancita il 15 dicembre 2005, comprendendo anche quanto previsto per il Sistema di Allerta nel settore mangimistico di cui all'Intesa sancita il 18 aprile 2007.

Sulla base di tale necessità, in data 13 novembre 2008, in sede di Conferenza Stato-Regioni, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano è stato approvato un nuovo documento relativo alle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" di fatto estesa anche ai mangimi e ai materiali a contatto con alimenti. Si è ritenuto opportuno confermare la funzione di nodo regionale, vale a dire di punto di contatto per la gestione del sistema di allerta, in capo al competente Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, salvo l'attribuzione ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende SS. LL. del compito di trasmettere direttamente alle parti coinvolte le comunicazioni di allerta, allo scopo di garantire massima rapidità dei flussi informativi, per il tramite dell'applicativo residente su BDR-SIVRA.

Altro punto considerato è quello relativo al Piano di Emergenza per la Sicurezza degli Alimenti e Mangimi, così come indicato dalla Decisione della Commissione CE n.478/2004. I fattori critici per l'insediamento dell'unità di crisi comunitaria, e di conseguenza di quella nazionale, regionale e locale, riguardano:

- a) situazioni implicanti seri rischi, diretti o indiretti, per la salute umana e/o percepiti come tali;
- b) diffusione o possibile diffusione del rischio attraverso una parte considerevole della catena alimentare;
- c) potenziale ampiezza del rischio per più Stati membri o Paesi terzi.

Premesso quanto sopra, le seguenti linee guida individuano le specifiche procedure operative utili all'ottimale funzionamento del sistema di allerta in ambito regionale ed al Piano di Emergenza per la Sicurezza degli Alimenti.

Al fine di uniformare, semplificare, dare completezza e sistematicità alla materia si riprende quanto previsto nelle linee guida nazionali, mettendo così a disposizione dei competenti Servizi delle Aziende SS.LL. uno strumento operativo cui fare riferimento per la revisione delle procedure interne di gestione del sistema di allerta.



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI E MANGIMI

DEFINIZIONI

Si applicano le definizioni del Reg. CE 178/2002, a cui pertanto si rimanda.

Per praticità si riporta il seguente elenco comprendente anche alcune definizioni mutate dalle precedenti Intese sull'allerta alimenti e mangimi:

Sistema di allarme rapido: procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;

Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare):

qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerite, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;

Prodotto intermedio: prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore;

Mangime (o alimento per animali): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

Impresa alimentare e del settore dei mangimi (di seguito denominata impresa): ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione e di somministrazione di alimenti e/o mangimi;

Operatore del settore: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo;

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nei punti di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico - chimico - fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;



ALL. "1" alla DG21/164 del 30/12/2010

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Si sottolinea che la rintracciabilità deve riguardare anche alimenti e mangimi qualora contengano, anche in parte, un prodotto oggetto di allerta;

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;

Ritiro del mangime: qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi;

Richiamo dell'alimento: 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;

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

Nodo regionale: punto di contatto designato dall'autorità regionale per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (ASL, Laboratori pubblici);

Segnalazioni per informazione: comunicazioni strutturate riguardanti alimenti, mangimi e materiali a contatto con alimenti in relazione a cui non viene richiesto un intervento rapido, in quanto non sussistono le condizioni affinché tali prodotti possano recare danno grave al consumatore oppure è già stata adottata ogni iniziativa volta ad evitarne la commercializzazione o il consumo da parte del consumatore;

Informazioni di carattere generale: comunicazioni non strutturate recanti notizie di interesse generale sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi;

CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti Linee Guida si applicano ogniqualvolta esista un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato, nei casi di:

1. superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
2. alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'articolo 14 del Reg. 178/2002;
3. mangimi che hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'articolo 15 del Reg. 178/2002.

Analogamente le presenti Linee Guida si applicano anche ai prodotti intermedi di alimenti e mangimi, qualora rappresentino un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, e siano già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

destinati ad entrare in contatto con gli alimenti di cui al Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004.

Attivazione del Sistema di Allerta

Si devono distinguere:

- a- situazioni di **grave rischio sanitario** per alimenti e mangimi, che impongono l'immediata attivazione del Sistema di Allerta
- b- situazioni nelle quali si rende, invece, necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, come richiamata dall'Accordo Stato Regioni del 13/11/2008. La distinzione tra i due casi segue i criteri definiti all'All. D "Criteri per la notifica del rischio" dell'Accordo Stato Regioni del 13/11/2008.

Nello specifico, **si identifica un grave rischio nel caso di:**

- a) alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali;
- b) alimenti contenenti residui di pesticidi o metabolici derivanti dalla loro degradazione in misura tale che la *predicted short term intake* (PSTI) supera quella acuta di riferimento;
- c) alimenti contenenti residui di pesticidi o loro metaboliti o prodotti della loro degradazione per i quali non è stata fissata alcuna dose acuta di riferimento, ma esiste una dose giornaliera accettabile (ADI) e la dose *predicted short term intake* supera chiaramente la ADI;
- d) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene i cui livelli trovati eccedono i limiti fissati dalla legislazione comunitaria o in sua assenza, dalla normativa nazionale;
- e) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene per le quali non vi sono limiti stabiliti, ma la *predicted short term intake* (PSTI) supera la dose giornaliera tollerabile (TDI);
- f) alimenti, contenenti funghi o tossine fungine, batteri o tossine batteriche, tossine algali, parassiti e loro metaboliti, virus o prioni, che, sulla base dei riscontri analitici ottenuti, in presenza di limiti fissati da norme nazionali o comunitarie, fondati sulla valutazione del rischio, sono in grado di indurre con elevata probabilità la comparsa di malattia nell'uomo;
- g) alimenti che presentano un livello di contaminazione radioattiva da Cs-134 e Cs-137 superiore al limite stabilito dal Regolamento (CE) 737/90, del 22 marzo 1990 relativo alle condizioni di importazione di prodotti agricoli da Paesi terzi, a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, così come modificato dal Regolamento (CE) 616/2000;
- h) organismi geneticamente modificati, così come definiti all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1829/2003, del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente alimenti e mangimi geneticamente modificati, fatta eccezione per gli alimenti di cui all'articolo 47 della citata norma;
- i) nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, così come definiti all'articolo 1 del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, per i quali non risulta già stata rilasciata un'autorizzazione all'immissione in commercio ad un operatore del settore o ad un impresa;
- j) alimenti preconfezionati contenenti allergeni che non figurano tra gli ingredienti riportati in etichetta.

Si rende necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, in caso di:

- a) alimenti contenenti sostanze diverse da quelle menzionate alle precedenti lettere a), b), c), d), e), che superano il limite massimo fissato dalla legislazione comunitaria, o, in sua assenza, da quella nazionale;



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

- b) alimenti contenenti sostanze il cui impiego non è autorizzato o è contrario ai requisiti stabiliti per l'approvazione ufficiale dalla normativa comunitaria o da quella nazionale
- c) alimenti che presentano un rischio dovuto ad agenti fisici, quali ad esempio i corpi estranei;
- d) alimenti di origine animale provenienti da Paesi/stabilimenti non inclusi negli elenchi comunitari dei Paesi/stabilimenti riconosciuti ufficialmente;
- e) alimenti per i quali i test ufficiali richiesti per la rilevazione di un grave rischio non siano stati bene eseguiti o eseguiti in modo non corretto;
- f) alimenti dietetici che non contengono quantità autorizzate di alcuni ingredienti;
- g) materiali destinati a venire a contatto con alimenti, come definiti dall'art. 1 del Reg. CE 1935/2004, che non possono essere impiegati con alimenti o che ne provocano effetti avversi attraverso il contatto;
- h) alimenti che possono recare danno alla salute umana, se utilizzati secondo le diciture riportate in etichettatura, o le cui modalità di presentazione non consentono al consumatore di disporre delle informazioni necessarie ad evitare specifici effetti nocivi per la salute;
- i) alimenti non idonei al consumo umano poiché deteriorati o contenenti ingredienti non idonei o per altre motivazioni;
- j) alimenti pericolosi per uno specifico gruppo di popolazione a causa della loro composizione;
- k) qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richiede una adeguata valutazione.

La valutazione scientifica deve tenere conto di ogni aspetto connesso con la sicurezza dei prodotti, come le condizioni di utilizzo da parte dei consumatori, le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare ecc., conformemente a quanto previsto dall'art. 14 del Reg. 178/2002/CE.

Premesso quanto sopra le risultanze della valutazione scientifica che devono essere motivate e formalizzate, possono essere in:

- **Notifica di allerta**
- **Segnalazione per informazione**

Nel caso in cui si sospetti la presenza di un rischio grave, ma non siano disponibili sufficienti informazioni o dati scientifici al riguardo, sulla base del principio di precauzione, di cui all'articolo 7 del Regolamento (CE) 178/2002, si procede all'immediata attivazione del Sistema di Allerta.

Sono compresi nel campo di applicazione della presente Intesa anche eventuali riscontri ottenuti nell'ambito dell'autocontrollo su alimenti o mangimi già immessi sul mercato.

Se un alimento o un mangime a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti o mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti o mangimi contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (Art. 14, comma 6 del Reg. Ce 178/2002).

Sono esclusi dal campo di applicazione:

- 1) criteri microbiologici di igiene di processo;
- 2) frodi commerciali che non rappresentano un rischio attuale o potenziale per il consumatore;
- 3) mangimi nei quali "l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale";
- 4) gli alimenti che per loro natura sono destinati a subire un trattamento prima del consumo, tali da renderli innocui alla salute umana o animale.

ALTRE COMUNICAZIONI

Nell'ambito del sistema di allerta possono essere trasmesse anche "**Segnalazioni per informazione**" e "**Informazioni di carattere generale**".

Le "**Segnalazioni per informazione**" vengono attivate dall'A.C. e sono solitamente relative a prodotti non presenti sul mercato, o qualora non sussistano le condizioni affinché tali prodotti possano arrecare grave danno al consumatore e/o agli animali, per i quali non è necessario adottare



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

misure immediate. La segnalazione si concretizza nella comunicazione diretta da parte dei Servizi delle Aziende USL al Punto della rete interessato competente sull'operatore del settore alimentare o del settore dei mangimi oltre che al Ministero della Salute e al punto di contatto ufficiale della Regione Abruzzo.

Le **"Informazioni di carattere generale"**, es. le news del sistema RASFF diffuse dal Ministero che riguardano la sicurezza degli alimenti e dei mangimi allo scopo di diffondere le conoscenze e le informazioni, relative a particolari problematiche igienico sanitarie.

PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo "punto di contatto":

- 1) Competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle ASL;
- 2) Competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome;
- 3) Uffici periferici del Ministero della Salute;
- 4) Ministero della Salute: Direzione Generale per la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

I punti di contatto dei competenti Servizi Medici e Veterinari delle ASL della Regione Abruzzo sono elencati nell'Allegato "E";

I competenti Servizi Medici e Veterinari delle Aziende USL della Regione Abruzzo dovranno comunicare ogni variazione relativa al loro punto di contatto al Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti, il quale provvederà ad aggiornare l'allegato G dandone tempestiva comunicazione a tutte le Aziende USL della Regione e al Ministero.

Inoltre, il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione provvederà a comunicare in modo sistematico gli aggiornamenti relativi ad eventuali variazioni delle proprie informazioni di contatto.

ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA E PROCEDURE DI NOTIFICA

Ogni qual volta il Servizio Medico e/o Veterinario dell' ASL o il Servizio degli Uffici Periferici del Ministero della Salute, disponga di informazioni relative alla presenza di un rischio grave per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi, di cui al precedente punto 3, attiva il Sistema di Allerta, tramite BDR-SIVRA, e trasmettendo l'allegato A, l'allegato B "scheda di notifica" e, ove possibile:

- copia del verbale di campionamento
- rapporto di prova
- copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto e/o all'eventuale vendita del prodotto in un paese estero
- allegato C - "Elenco clienti";

I Laboratori pubblici di riferimento devono operare assicurando la massima efficacia del Sistema di Allerta ed in particolare, devono garantire tempi rapidi per l'esecuzione delle analisi sulle matrici sottoposte a campionamento nonché per la loro refertazione.

COMPETENZE ASL

Sugli alimenti e sui mangimi oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Fatte salve eventuali norme speciali in materia, in linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta motivate, si procederà secondo i seguenti principi:



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

CAMPIONAMENTO

Non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale è stata riscontrata l'irregolarità, mentre verrà valutata caso per caso, in funzione della valutazione del rischio, l'opportunità di effettuare campionamenti in lotti diversi dello stesso prodotto.

Si dovrà, invece, procedere a prelievo ufficiale nel caso in cui l'irregolarità sia stata riscontrata in un prodotto presentato in confezione non più integra a seguito di un reclamo.

VERIFICA SUL RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI

Nel dettaglio, il servizio competente della ASL deve:

- a) verificare, ove previsto, l'immediato avvio delle procedure di ritiro dal mercato da parte dell'operatore secondo le modalità indicate dallo stesso, acquisendo le informazioni necessarie e verificando la congruenza di tali procedure soprattutto se questo aspetto non era già stato esaminato in precedenza in fase di vigilanza;
- b) acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente in formato elettronico, avendo cura di verificarne la completezza (indirizzi completi, lotto, scadenza TMC, quantità di prodotto fornito, data della transazione, n. documento di trasporto);
- c) segnalare al Ministero, al proprio nodo regionale di riferimento e, se del caso, alle ASL della propria regione e alle altre Regioni interessate, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto);
- d) verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio anche mediante verifica dei documenti di trasporto o altra documentazione pertinente. La verifica del ritiro potrà essere condotta a campione presso i clienti che svolgono attività di vendita di alimenti o di somministrazione diretta al consumatore finale. Presso grossisti/importatori, invece, dovrà essere sistematica, al fine di verificare l'attuazione delle procedure di ritiro e di acquisire la documentazione di ulteriori distribuzioni secondarie. Per definire in modo omogeneo i criteri di rappresentatività del campione di ditte, che effettuano la vendita di alimenti o la somministrazione diretta al consumatore finale, da sottoporre a verifica, si suggeriscono i seguenti criteri:
 - gravità del rischio
 - periodo di vita commerciale del prodotto
 - ampiezza della rete di commercializzazione
- e) verificare la gestione del prodotto eventualmente già ritirato dall'operatore, anche in relazione alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le necessarie informazioni;
- f) disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro);
- g) comunicare, in caso di riscontro di non conformità delle procedure di ritiro, tale informazione alle ASL interessate della propria regione e al Nodo proprio Regionale e alle Regioni interessate, al fine di consentire ulteriori verifiche e di assumere i provvedimenti di competenza (prescrizioni, sanzioni, etc.).

Le non conformità rilevate dovranno essere comunicate fornendo, ad esempio, le seguenti note informative:

- la ditta fornitrice non ha attivato le procedure di ritiro;
- la ditta (cliente) non ha ricevuto dal proprio fornitore corrette informazioni per il ritiro del prodotto;
- la ditta (cliente) che ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto ma le stesse non sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/fornitura non pervenuta, l'indirizzo del cliente non è corretto).



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

h) comunicare al nodo Regionale e al Ministero mediante l'allegato F "esiti accertamenti" i provvedimenti assunti; in particolare si avrà cura di comunicare gli esiti degli accertamenti relativamente al prodotto oggetto di ritiro e alla funzionalità del sistema di rintraccio. A seconda dei casi, andranno fornite le seguenti informazioni:

- prodotto è stato ritirato;
- il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
- il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (allegato B1–*follow up*, vedasi procedura pag.15);
- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale. In caso di grave rischio andrà valutata la possibilità di un richiamo;
- il prodotto è in vendita (in tal caso andrà adottato un provvedimento di sequestro). Pertanto non sono sufficienti risposte del tipo: "il prodotto non è stato reperito" senza ulteriore motivazione.

L'allegato F (qualora non siano presenti ulteriori liste di distribuzione) deve essere inviata preferibilmente tramite e-mail al nodo regionale.

i) adottare provvedimenti sanzionatori in caso di mancato rispetto delle disposizioni di cui agli art. 19 e 20 del Regolamento ai sensi dei D.Lgs. 5 aprile 2006, n. 190. L'attività di ritiro è a totale carico dell'operatore che deve dare preventiva comunicazione a tutti i clienti. I competenti Servizi delle Aziende USL dovranno, inoltre, verificare che l'operatore abbia attuato efficacemente e correttamente anche il **richiamo** dei prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure non siano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

ADOZIONE DI PROVVEDIMENTI SUI PRODOTTI RITIRATI

A. Alimenti

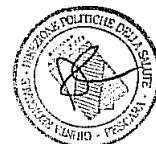
Gli alimenti, ritirati dal mercato conformemente all'art. 19 del regolamento (CE) n. 178/2002, possono essere, previa autorizzazione dell'autorità competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

- 1) *ulteriore trasformazione*: i prodotti immessi sul mercato che non soddisfano i criteri di sicurezza alimentare in base a quanto stabilito dall'art. 7 del regolamento (CE) n. 2073/05 possono essere sottoposti ad ulteriore trasformazione mediante un trattamento che elimini il rischio in questione; tale trattamento può essere effettuato solo da operatori del settore alimentare diversi dai venditori al dettaglio.
- 2) *utilizzo per scopi diversi*: l'operatore del settore alimentare può utilizzare la partita per scopi diversi da quelli per i quali essa era originariamente prevista, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale e per l'ambiente.
- 3) *distruzione*: qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere distrutto mediante idoneo metodo.

B. Mangimi

I mangimi ritirati dal mercato, perché non conformi ai requisiti di sicurezza, possono essere, previa autorizzazione dell'Autorità Competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

- 1) *destinazione a specie animali diverse da quelle a cui era destinato*: in caso di non conformità relativa a una o più sostanze (materia prima, additivo, ecc.) non consentite per la specie animale cui erano destinati, i prodotti non conformi possono essere destinati alla alimentazione di animali di altre specie, purché dette sostanze siano ammesse per l'alimentazione delle specie cui si intende destinarli.
- 2) *bonifica*: sono riammessi alla alimentazione degli animali i prodotti non conformi, bonificati mediante idonei metodi, consentiti ai sensi della vigente normativa (trattamento termico, ecc.), atti a escludere il rischio per la salute pubblica.



ALL. "1" alla DG21/164 del 30/12/2010

3) *distruzione*: qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere eliminato mediante idoneo metodo.

Qualora per l'effettuazione dei trattamenti di cui sopra si intenda utilizzare una sede diversa da quella dell'operatore che ha provveduto al ritiro del prodotto, dovrà essere data informazione alle competenti autorità (ASL, Regione, Ministero) e adottati i necessari provvedimenti (es. trasferimento prodotto in vincolo sanitario).

C. Prodotti sottoposti a trasformazione

Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un processo di trasformazione, in grado di inattivare il pericolo (ovviamente per inattivazione non si deve intendere la diluizione che non è comunque consentita), o distruggere l'agente patogeno, l'Azienda USL competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo anche, se necessario, ad indagini di laboratorio, a spese del proprietario o del detentore, per verificare se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute degli animali, dell'uomo e per la salubrità dell'ambiente.

Successivamente comunica le conclusioni al proprio Nodo Regionale e al Ministero, specificando se i prodotti trasformati non costituiscano più pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In questo ultimo caso, il Servizio dell'A.S.L. procederà secondo le indicazioni sopra riportate.

D. Mangime già utilizzato come alimento per gli animali

Nel caso in cui il mangime sia stato già utilizzato come alimento per gli animali, l'Azienda USL fornisce notizie al Nodo Regionale e al Ministero, sui provvedimenti adottati ed acquisisce tutte le informazioni utili affinché si possa procedere ad un'ulteriore valutazione del rischio in relazione al possibile passaggio del contaminante nella catena alimentare umana o animale, al fine di decidere l'eventuale attuazione di misure restrittive nei confronti degli animali o dei loro prodotti mediante la compilazione della "Scheda di rilevazione zootecnica" (scheda Z) da allegare tramite *upload* in BDR-SIVRA o inviandola tramite e-mail all'indirizzo del nodo regionale delle allerte.

Si ricorda che l'art. 52 del Reg. CE 178/2002 prevede le seguenti regole di riservatezza per il Sistema di Allarme Rapido:

- 1) di regola le informazioni a disposizione dei membri della rete e riguardanti un rischio per la salute umana provocato da alimenti e mangimi sono messe a disposizione dei cittadini in conformità del principio dell'informazione di cui all'art. 10. Di regola i cittadini hanno accesso alle informazioni sull'identificazione dei prodotti, sulla natura del rischio e sulle misure adottate. I membri della rete prendono tuttavia le disposizioni necessarie per far modo che il proprio personale sia tenuto a non rivelare, in casi debitamente giustificati, informazioni ottenute ai fini della presente sezione che per loro natura sono coperte dal segreto professionale; eccezion fatta per le informazioni che devono essere rese pubbliche, quando le circostanze lo richiedano, per tutelare la salute umana.
- 2) la tutela del segreto professionale non preclude la comunicazione alle autorità competenti delle informazioni utili ai fini dell'efficace sorveglianza del mercato e dell'esecuzione della legge nel settore alimentare e dei mangimi. Le autorità che ricevono informazioni coperte dal segreto professionale ne garantiscono la riservatezza.

COMPETENZE DEL NODO REGIONALE

Il Nodo Regionale:

- a) coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione del prodotto oggetto di allerta, mantiene i rapporti con l'IZS, l'ARTA, i Laboratori di Sanità Pubblica, il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con le Aziende



ALL. "1" alla DG21/164 del 30/12/2010

SS. LL. del proprio territorio, garantendo la tempestività dell'informazione. A tal riguardo in particolare:

- verifica la conformità della documentazione ricevuta, in base a quanto previsto dall'Intesa del 13 novembre 2008 / Rep. 204;
 - provvede all'inoltro delle comunicazioni ricevute dal Punto di Contatto nazionale e dai Nodi Regionali ai competenti Servizi Veterinari e SIAN delle ASL;
 - provvede a registrare le allerte provenienti dal nodo nazionale e/o regionali su BDR-SIVRA, unitamente ai relativi follow-up.
 - Provvede ad aggiornare l'indirizzario ufficiale dei nodi regionali su BDR-SIVRA
- b) dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione;
- c) produce e rende noti rapporti periodici (*report*) relativi alle allerte gestite, utili alla programmazione dell'attività di controllo ufficiale.

La Regione Abruzzo, fatti salvi gli obblighi delle imprese ai sensi del Reg. CE 178/2002 (art. 19 e 20), può inoltre provvedere a coordinare le seguenti azioni:

- a) comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione regionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le eventuali informazioni pubblicate sul portale regionale della sanità;
- b) coordinamento, di concerto con le AA.SS.LL e con i Laboratori ARTA e IZS, per la definizione di ulteriori azioni da intraprendere a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;
- c) adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, compresa la predisposizione, in collaborazione con le ASL e con i Laboratori ARTA e IZS, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
- d) effettuazione di visite ispettive (se necessarie) presso le imprese oggetto di segnalazione in collaborazione con le AA.SS.LL. territorialmente competenti;
- e) disposizione di ulteriori interventi, di volta in volta individuati a seconda della gravità della situazione, quali, ad esempio, la ricerca a tappeto del prodotto alimentare o del mangime, l'attivazione del Comando Carabinieri per la tutela della salute, per interventi sul territorio regionale.

COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE

Il Punto di Contatto nazionale per il Sistema di Allerta provvede:

- 1) allo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete;
- 2) alla valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le segnalazioni per informazione mediante la verifica (II *step* del *risk assessment*) dei seguenti elementi:
 - completezza della documentazione;
 - corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;
 - adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio.
- 3) alla validazione della documentazione;
- 4) alla trasmissione al sistema d'allerta comunitario della Commissione (SANCO RASFF) delle informazioni ottenute;
- 5) alla raccolta delle informazioni riguardanti gli esiti dei controlli effettuati dagli organi di controllo territoriali (follow-up);

Il punto di contatto nazionale può procedere, nell'ambito delle sue competenze e di concerto con le autorità regionali, alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate da parte degli organi di



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

controllo e, se del caso, disporre l'adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Il punto di contatto nazionale richiede il supporto tecnico-scientifico degli Uffici competenti del Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità, dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e eventualmente di altri Enti o organismi scientifici nei seguenti casi:

- a) valutazione delle informazioni ricevute circa la presenza di determinati rischi sanitari per la salute umana, quella animale o l'ambiente;
- b) esistenza di controversie o dubbi circa la corretta interpretazione o applicazione della normativa vigente;
- c) assenza di limiti comunitari armonizzati per particolari tipologie di contaminanti e/o prodotti.

Nelle situazioni di crisi o nelle gravi emergenze sanitarie il punto di contatto nazionale può coinvolgere, di concerto con le Autorità regionali o della Province Autonome per gli interventi di competenza sul territorio, il Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS). Al riguardo in particolare l'intervento di tale Comando viene richiesto, nelle seguenti circostanze:

- a) esistenza di un rischio grave e immediato per la salute umana, animale o per l'ambiente, con possibile diffusione della problematica su scala nazionale;
- b) difficoltà, da parte delle autorità sanitarie e degli organi di controllo, a completare le indagini volte al rintraccio dei prodotti (impossibilità di poter acquisire le reti di commercializzazione dalle imprese), o a identificare le imprese segnalate (recapiti inesistenti o non corrispondenti);
- c) utilizzo di canali commerciali non convenzionali quali la vendita via internet.

Il Punto di Contatto nazionale può inoltre provvedere a:

- comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione nazionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le informazioni periodicamente pubblicate sul sito web del sistema d'allerta, quali il riepilogo settimanale e l'analisi annuale delle notifiche, la pagina info-rasff dedicata all'informazione al consumatore e agli operatori del settore e gli esiti delle attività di sorveglianza;
- comunicazione alle Ambasciate riguardo particolari problematiche sanitarie che abbiano interessato cittadini stranieri in Italia;
- coordinamento, di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province autonome e con i Centri Nazionali Antiveleto, per le azioni da intraprendere a seguito di segnalazioni riferite a casi di avvelenamento o di intossicazione da alimenti, anche di tipo artigianale o domestico, distribuiti sul mercato;
- coordinamento col sistema RAPEX per lo scambio di informazioni su particolari tipologie prodotti che possono presentare rischi per la salute pubblica;
- adozione, in particolari situazioni di emergenza o in caso di nuovi rischi, di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province Autonome, e con i competenti Uffici del Ministero della Salute e col supporto tecnico scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità, di ulteriori provvedimenti a tutela della salute pubblica, compresa la predisposizione, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
- effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province Autonome;
- effettuazione, in collaborazione col competente Ufficio IX- Audit della Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - del Ministero della Salute, di verifiche presso i Nodi Regionali del sistema d'allerta, al fine di appurare la corretta applicazione delle procedure di gestione operativa del sistema d'allerta;



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

- coordinamento con gli Uffici del Ministero della Salute competenti in materia di procedure di controllo degli scambi e delle importazioni di prodotti provenienti da Paesi membri o Terzi.

ELENCO CLIENTI

Fermo restando quanto previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilità, nonché dal Reg. CE 1831/2003, l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidità con cui viaggiano le comunicazioni.

In questo ambito svolge un ruolo essenziale la rapidità con la quale l'impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio e fornisce l'elenco clienti all'organo di controllo per la successiva trasmissione a tutti i componenti della rete interessati.

La rete commerciale deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- a) ragione sociale della ditta destinataria;
- b) indirizzo, completo di Comune e Provincia, della ditta destinataria (tel/fax, e-mail se possibile);
- c) n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;
- d) quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;
- e) data di consegna e identificativi D.D.T.

La trasmissione dell'elenco clienti **allegato C- "elenco clienti"**, di norma, dovrà avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta.

L'organo di controllo responsabile della trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovrà essere privilegiato l'invio per posta elettronica, in formato tale da consentire la rapida aggregazione degli ambiti territoriali (provincia) di destinazione del prodotto, per agevolare il flusso informativo.

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovrà essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti.

FLUSSO INFORMATIVO

Il flusso informativo del Sistema di allerta deve garantire la tempestività dello scambio di informazioni.

In particolare, la comunicazione delle informazioni deve essere rapida, chiaramente leggibile, coerente, completa e comprensibile.

Al fine di garantire la ricezione delle comunicazioni riguardanti il Sistema di Allerta, i competenti Servizi delle ASL della Regione Abruzzo devono individuare al proprio interno un **punto di contatto** indicando:

- e-mail
- fax
- telefono
- referente

Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata al Servizio Veterinario e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo (secondo le indicazioni dell'allegato G "Punti di contatto delle ASL").

I Servizi Medici e Veterinari delle ASL, utilizzando la procedura prevista tramite inserimento dei dati in BDR-SIVRA, trasmettono le informazioni riguardanti l'**attivazione** di allerta:

- al Punto di contatto della Regione Abruzzo (anche qualora la commercializzazione dell'alimento o del mangime oggetto di allerta, riguardi esclusivamente il territorio della medesima Az. USL);
- direttamente alle AUSL del territorio della Regione Abruzzo
- alle Regioni coinvolte



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

◦ al Ministero della Salute

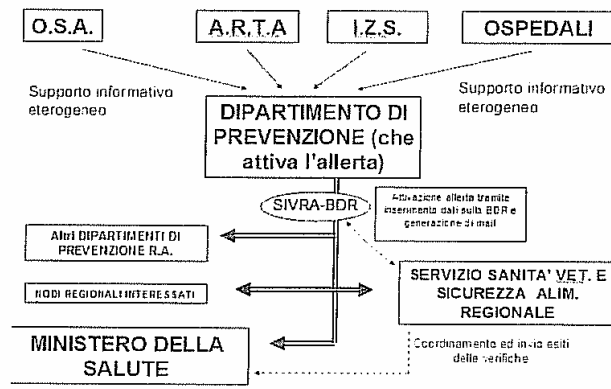
La comunicazione dovrà essere seguita a mezzo fax dei modelli relativi alla segnalazione.

In caso di inaccessibilità del sistema SIVRA l'allerta sarà attivata, con la modulistica allegata, tramite invio per e-mail all'indirizzo del nodo regionale delle allerte, con contestuale avviso telefonico.

In caso di attivazione di **Segnalazione per informazione** dovranno essere garantiti gli stessi flussi informativi codificati per le notifiche di allerta; inoltre, trattandosi di comunicazioni strutturate, si dovrà procedere mediante la compilazione della medesima modulistica (Allegati: A, B, B1, C), specificando la tipologia di comunicazione.

La definizione data per le **Segnalazioni per informazione** e la conseguente modalità di gestione è in linea con quanto previsto in ambito comunitario per le cosiddette "Information notification" del sistema comunitario RASFF; esse rappresentano notifiche per le quali non è richiesto un intervento immediato da parte delle Autorità Competenti dei Paesi membri.

a) **Flusso informativo e procedure di attivazione di allerta rilevata sul territorio regionale**



O.S.A.

Gli Operatori del Settore Alimentare, qualora a seguito delle verifiche effettuate in regime di autocontrollo, ritengano che esista un rischio grave, diretto od indiretto, per la salute umana ed animale e per la salubrità dell'ambiente, ai sensi del Reg. CE 178/2002 ne danno comunicazione al Dipartimento di Prevenzione territorialmente pertinente (per il tramite dei Servizi competenti).

A.R.T.A.

A seguito di referto analitico che imponga l'attivazione dell'allerta, lo notifica al Dipartimento di Prevenzione (SIAN, SIAOA, SIAPZ) che ha provveduto ad effettuare il campione.

I.Z.S.

A seguito di referto analitico che imponga l'attivazione dell'allerta, lo notifica al Dipartimento di Prevenzione (SIAN, SIAOA, SIAPZ) che ha provveduto ad effettuare il campione.

PRESIDI OSPEDALIERI

Qualora siano registrati casi di possibili tossinfezioni o intossicazioni alimentari, il P.O. provvederà ad informare il Dipartimento di Prevenzione competente che inizierà l'indagine epidemiologica.

SERVIZIO COMPETENTE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE CHE ATTIVA L'ALLERTA

Raccolta la segnalazione dell'O.S.A., dell'I.Z.S., dell'A.R.T.A., del Presidio Ospedaliero, o di sua iniziativa (esito di accertamenti), il Dipartimento di Prevenzione (per il tramite dei Servizi competenti per tipologia di alimento, di industria alimentare e/o produzione primaria) attiva la procedura di allerta tramite BDR-SIVRA.

Contestualmente inserisce tutti i dati, con l'ausilio di BDR-SIVRA, che permette di inviare le mail di allerta al Ministero (punto di contatto nazionale), Nodi Regionali e ASL abruzzesi interessate.

Le stesse sono inoltrate sempre con l'avviso di conferma di avvenuta lettura.

SERVIZIO DI SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE REGIONALE



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

Il Servizio di SVSAR, in qualità di nodo regionale, verifica successivamente la conformità della segnalazione in BDR (a tal proposito può richiedere alla ASL da cui è partita l'allerta di integrare eventualmente i dati inseriti in BDR). Inoltre, controlla, ove necessario, che tutte le mail pervengano a destinazione, impiegando altri mezzi informativi (telefono, fax) nel caso in cui non ci sia riscontro dell'avvenuta lettura. Il nodo regionale organizza ed invia al Ministero gli esiti degli accertamenti effettuati sul proprio territorio di competenza.

MINISTERO DELLA SALUTE

In qualità di punto di contatto nazionale, il MdS trasmette eventualmente le informazioni oggetto dell'allerta al punto di contatto Comunitario.

b) **Flusso informativo e procedure di attivazione di allerta rilevata al di fuori del territorio regionale**



MINISTERO DELLA SALUTE/ALTRI NODI REGIONALI DELLE ALLERTE

Il Ministero della Salute o nodi delle allerte di altre regioni inviano al nodo Regionale abruzzese la mail (a sicurezza.alimentare@regione.abruzzo.it) riportante l'allerta e tutti i dati utili per l'eventuale rintraccio del prodotto.

SERVIZIO DI SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE REGIONALE

Ricevuta la mail, provvede in prima battuta ad inoltrare via mail ai referenti, interessati dall'allerta o segnalazione per informazione, indicati da ciascun servizio delle ASL. Successivamente, provvede ad inserire i dati dell'allerta in BDR. Qualora dal Dipartimento di Prevenzione non dovesse tornare indietro la conferma di avvenuta lettura entro il tempo stabilito (entro 24 ore), si procederà a contattare telefonicamente o telefax la stessa. Successivamente comunica al Ministero della Salute e ai nodi regionali interessati l'esito dei provvedimenti intrapresi. In caso di grave rischio per la salute pubblica il nodo regionale provvederà anche a contattare telefonicamente i referenti designati per le allerte.

SERVIZIO COMPETENTI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE

Una volta accertata l'entità dell'allerta, provvede a mettere in atto tutte le operazioni che ritenga necessario per la gestione dell'emergenza. Successivamente, comunica i provvedimenti intrapresi e l'eventuale chiusura della notifica al Nodo Regionale tramite invio di e-mail (sicurezza.alimentare@regione.abruzzo.it) dell'allegato F e di tutta la documentazione che ritenga opportuna.



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

FOLLOW-UP, CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO DI ALLERTA (Chiusura)

In caso di rilievo di liste di distribuzione secondarie od altre informazioni utili, la ASL che effettua la segnalazione inoltra tramite BDR-SIVRA od e-mail al nodo regionale l'allegato F- esiti accertamenti globali- l'allegato B1, la lista di commercializzazione ed ogni ulteriore documentazione che ritenga opportuna (ai fini di comprensione è sempre utile includere la documentazione di attivazione dell'allerta originale). Il Servizio Regionale provvede a controllare che tutta la documentazione sia completa.

Ciascuna ASL interessata alla procedura di allerta o notifica conclude il caso dandone notizia al nodo regionale nel caso in cui:

- 1) i prodotti oggetto dell'allerta siano stati ritirati dal commercio per essere distrutti, per essere destinati ad usi diversi dal consumo umano o per essere sottoposti a un processo di risanamento dalla stessa ASL autorizzata;
- 2) il prodotto in questione non sia stato rinvenuto;
- 3) i risultati di ulteriori accertamenti abbiano escluso la sussistenza di un pericolo per la salute dei consumatori. Il nodo Regionale ne darà notizia al Ministero della Salute.

La chiusura del provvedimento viene disposta dalla ASL territorialmente competente per lo stabilimento di produzione o di scambio/importazione.

Dopo un'allerta, qualora sia coinvolto il loro territorio, svolgono i diversi sopralluoghi presso le industrie alimentari interessate.

REVOCA DEL PROCEDIMENTO DI ALLERTA

La revoca del procedimento di allerta può essere disposta, espletate le verifiche del caso, dalla stessa autorità che l'ha attivata qualora ravvisi la non sussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'attivazione. La revoca deve essere notificata ai componenti della rete interessati, al Punto di Contatto Nazionale ed al nodo regionale.

APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA (FORMAZIONE E VERIFICA)

Al fine di garantire l'uniforme applicazione a livello regionale delle presenti Linee Guida verranno definiti, in accordo con le Aziende Sanitarie Locali, specifici interventi formativi.



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

Allegato A – Attivazione del sistema di allertaAlla Direzione Politiche della Salute Regione ABRUZZO
Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza AlimentareOGGETTO: **Attivazione sistema di allerta. Prodotto** _____ (1)

Si segnala che (2):

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione....., presso le ditte indicate in allegato;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, ubicata sul territorio della Regione....., presso la ASL _____;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, indirizzo _____ ubicata al di fuori del territorio della Regione.....;
- l'alimento è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

Note:(1): *indicare la denominazione del prodotto*(2): *descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto*(3): *barrare le voci che interessano*

ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

Allegato B - scheda di notifica
RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED
REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50
MARKET NOTIFICATION

GENERAL INFORMATION:

1	Notification type:	
2	Notifying country:	
3	Contact point reference n°:	
4	Basis for the notification:	
5	Related RASFF notification n°:	
6	Date of notification:	
7	Countries flagged for action:	

HAZARDS:

8	Hazard category:		other:
9	Hazards found:		
10	Results of the tests:		/ / / / / analytical units
11	Counter analysis:		: / / analytical units
12	Sampling	dates:	/ / / / /
13		n° of samples:	
14		method:	
15		place:	other/name:
16	Laboratory:		
17	Analysis	sample treatment/ analytical matrix:	
18		method of analysis:	
19	Persons affected:		
20	Type of illness/symptoms:		

PRODUCT:

21	Product category:		other:
22	Product relation to the product notified in linked notification:		other/more info:
23	Product name (on label):		
24	Product	brand / trade name:	



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

25	description	product aspect (e.g. packaging):	
26		barcode n°:	
27		other labelling info:	
28		unit weight/vol.:	units

RISK / MEASURES

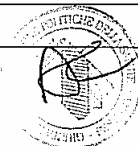
29	Distribution status:		
30	Risk	<input type="checkbox"/> serious	concern: human health
31		motivation:	

32	Legislation in breach:		
33		scope:	European
34		max. permitted level:	analytical units

35	Voluntary measures:	<input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) used as <input type="checkbox"/> physical treatment - <input type="checkbox"/> informing recipients <input type="checkbox"/> public warning / press release: (hyperlink) other/more info:
36	Compulsory measures:	<input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) used as <input type="checkbox"/> physical treatment - <input type="checkbox"/> prohibition to trade / sales ban <input type="checkbox"/> prohibition to use <input type="checkbox"/> informing recipients <input type="checkbox"/> public warning / press release: (hyperlink) <input type="checkbox"/> reinforced checking other/more info:
37		date of entry into force:
38		duration:

TRACEABILITY OF THE LOT(S):

39	Consignment(s) / lot number(s):		/ / /
40	Durability dates	use-by date:	/ / /
41		best before date:	/ / /
42		sell-by date:	/ / /
43	Description	number of units:	/ / /



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

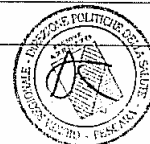
44	of the lot	total gross weight/volume of lot:	units	units	units	units
45	Country of origin:					
46	select	name:				
47		street + nr:		country:		
48		postal + city:		approval / reg. number:		
49	select	name:				
50		street + nr:		country:		
51		postal + city:		approval / reg. number:		

DISTRIBUTION:

52	Distributed by	select				
53		select				
54	select	name:				
55		street + nr:		country:		
56		postal + city:		approval / reg. number:		
57	select	name:				
58		street + nr:		country:		
59		postal + city:		approval / reg. number:		
60	Distribution to member countries:					
61	Distribution list attached:		<input type="checkbox"/>			
62	Exported to third countries:					
63	Distribution list attached:		<input type="checkbox"/>			

BORDER CONTROL:

64	Point of departure:					
65	Product CN-code:					
66	Country of destination:					
67	Consignee	name:				
68		address:				
69	Public health certificate	number(s):	/	/	/	
70		date(s):	/	/	/	



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

71	CVED/CED number(s):	/ / /
72	Container n°(s)/seal n°(s):	/ / / /

OTHER INFORMATION:

73	Organisation/ministry:	
74	Contact person:	
75	Other information:	
76	Attached documents: (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED/CED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> public warning / press release <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bills / delivery documents <input type="checkbox"/> pictures <input type="checkbox"/> risk assessment other:
77	What information can be made available to third parties? ²	none
78	Reason:	

numbers underlined: information that is required (essential information)



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

ALLEGATO B1-FOLLOW-UP

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED
REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50
FOLLOW-UP / INFORMAZIONI ADDIZIONALI

1	Reacting country:		
2	Contact point reference n°:		
3	RASFF notification:	number:	
4	Follow-up type:		
5	Date of reaction:		
6	Countries flagged for action:		
7	Product concerned:		
8	Product identification:		
9	Consignment(s) concerned:	/ / /	
10	Other information:		
11	Contact person:		
12	Used sections:	<input type="checkbox"/> follow-up hazards <input type="checkbox"/> follow-up measures <input type="checkbox"/> follow-up traceability	
13	Attached documents: (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED/CED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> public warning / press release <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bills / delivery documents <input type="checkbox"/> pictures <input type="checkbox"/> risk assessment other:	Can be made available to third parties? ³ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14	What information can be made available to third parties? ⁴	None	
15	Reason:		

³ Documents cannot be made available to third parties unless the corresponding box is ticked in this column



ALL. "1" alla DG21/164 del 30/12/2010

HAZARDS:

16	Hazard category:		other:
17	Hazards found:		
18	Results of the tests:		/ / / / / analytical units
19	Counter analysis:		: / / analytical units
20	Sampling	dates:	/ / / / /
21		n° of samples:	
22		method:	
23		place:	other:
24	Laboratory:		
25	Analysis	sample treatment/ analytical matrix:	
26		method of analysis:	
27	Persons affected:		
28	Type of illness/symptoms:		

MEASURES

29	Voluntary measures:	<input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) used as <input type="checkbox"/> physical treatment - <input type="checkbox"/> informing recipients <input type="checkbox"/> public warning / press release: (hyperlink) other/more info:
30	Compulsory measures ⁵ :	<input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) <input type="checkbox"/> product (to be) used as <input type="checkbox"/> physical treatment - <input type="checkbox"/> prohibition to trade / sales ban <input type="checkbox"/> prohibition to use <input type="checkbox"/> informing recipients <input type="checkbox"/> public warning / press release: (hyperlink) <input type="checkbox"/> reinforced checking other/more info:

⁵ in case the consignment is redispached or redispached for destruction, cases 33-39 must be completed



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

31	date of entry into force:	
32	duration:	

TO BE COMPLETED IN CASE THE PRODUCT IS REDISPATCHED AFTER REJECTION AT THE BORDER:

33	Point of departure:	
34	Date and time of departure:	
35	Destination: <input type="checkbox"/> origin	other:
36	Means of transport:	other/more info:
37	Shipping route:	
38	<input type="checkbox"/> Transshipment:	
39	Container n°(s)/seal n°(s):	/ / / /

TRACEABILITY OF THE LOT(S):

40	Public health certificate	number(s):	/	/	/
41		date(s):	/	/	/
42	CVED/CED number(s):		/	/	/
43	Durability dates	use-by date:	/	/	/
44		best before date:	/	/	/
45		sell-by date:	/	/	/
46	Description of the lot	number of units:	/	/	/
47		total gross weight/volume of lot:	units		
			units		
			units		
48	Country of origin:				
49	select	name:			
50		street + nr:		country:	
51		postal + city:		approval / reg. number:	
52	select	name:			
53		street + nr:		country:	
54		postal + city:		approval / reg. number:	

DISTRIBUTION:



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

55	Distributed by	select	
56		select	
57	select	name:	
58		street + nr:	country:
59		postal + city:	approval / reg. number:
60	select	name:	
61		street + nr:	country:
62		postal + city:	approval / reg. number:
63	Distribution to member countries:		
64	Distribution list attached:		<input type="checkbox"/>
65	Exported to third countries:		
66	Distribution list attached:		<input type="checkbox"/>

numbers underlined: information that is required (essential information)

Allegato C - Elenco clienti

Descrizione del prodotto oggetto di allerta														
Ragione Sociale	Via/località	Comune	Prov.	Reg.	Nazione	Tel/fax	email	n. lotto	Scadenza/TMC	Quantitativo venduto	Tipologia confezioni	N°confezioni	Data consegna	Identificati D. di T.

Allegato D: Criteri di notifica del rischio

Si identifica un grave rischio nel caso di:

- alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali;
- alimenti contenenti residui di pesticidi o metabolici derivanti dalla loro degradazione in misura tale che la *predicted short term intake* (PSTI) supera quella acuta di riferimento;



ALL. "1" alla DG21/164 del 30/12/2010

- e) alimenti contenenti residui di pesticidi o loro metaboliti o prodotti della loro degradazione per i quali non è stata fissata alcuna dose acuta di riferimento, ma esiste una dose giornaliera accettabile (ADI) e la dose *predicted short term intake* supera chiaramente la ADI;
- d) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene i cui livelli trovati eccedono i limiti fissati dalla legislazione comunitaria o in sua assenza, dalla normativa nazionale;
- e) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene per le quali non vi sono limiti stabiliti, ma la *predicted short term intake* (PSTI) supera la dose giornaliera tollerabile (TDI);
- f) alimenti, contenenti funghi o tossine fungine, batteri o tossine batteriche, tossine algali, parassiti e loro metaboliti, virus o prioni, che, sulla base dei riscontri analitici ottenuti, in presenza di limiti fissati da norme nazionali o comunitarie, fondati sulla valutazione del rischio, sono in grado di indurre con elevata probabilità la comparsa di malattia nell'uomo;
- g) alimenti che presentano un livello di contaminazione radioattiva da Cs-134 e Cs-137 superiore al limite stabilito dal Regolamento (CE) 737/90, del 22 marzo 1990 relativo alle condizioni di importazione di prodotti agricoli da Paesi terzi, a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, così come modificato dal Regolamento (CE) 616/2000;
- h) organismi geneticamente modificati, così come definiti all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1829/2003, del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente alimenti e mangimi geneticamente modificati, fatta eccezione per gli alimenti di cui all'articolo 47 della citata norma;
- i) nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, così come definiti all'articolo 1 del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, per i quali non risulta già stata rilasciata un'autorizzazione all'immissione in commercio ad un operatore del settore o ad un'impresa;
- j) alimenti preconfezionati contenenti allergeni che non figurano tra gli ingredienti riportati in etichetta.

Si rende necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, in caso di:

- a. alimenti contenenti sostanze diverse da quelle menzionate alle precedenti lettere a), b), c), d), e), che superano il limite massimo fissato dalla legislazione comunitaria, o, in sua assenza, da quella nazionale;
- b. alimenti contenenti sostanze il cui impiego non è autorizzato o è contrario ai requisiti stabiliti per l'approvazione ufficiale dalla normativa comunitaria o da quella nazionale
- c. alimenti che presentano un rischio dovuto ad agenti fisici, quali ad esempio i corpi estranei;
- d. alimenti di origine animale provenienti da Paesi/stabilimenti non inclusi negli elenchi comunitari dei Paesi/stabilimenti riconosciuti ufficialmente;
- e. alimenti per i quali i test ufficiali richiesti per la rilevazione di un grave rischio non siano stati bene eseguiti o eseguiti in modo non corretto;
- f. alimenti dietetici che non contengono quantità autorizzate di alcuni ingredienti;
- g. materiali destinati a venire a contatto con alimenti, come definiti dall'art. 1 del Reg. CE 1935/2004, che non possono essere impiegati con alimenti o che ne provocano effetti avversi attraverso il contatto;
- h. alimenti che possono recare danno alla salute umana, se utilizzati secondo le diciture riportate in etichettatura, o le cui modalità di presentazione non consentono al consumatore di disporre delle informazioni necessarie ad evitare specifici effetti nocivi per la salute;
- i. alimenti non idonei al consumo umano poiché deteriorati o contenenti ingredienti non idonei o per altre motivazioni;
- j. alimenti pericolosi per uno specifico gruppo di popolazione a causa della loro composizione;
- k. qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richiede una adeguata valutazione.



ALL. "1" alla DG2/1164 del 30/12/2010

Allegato E – Punti di contatto ASL Regionali

REFERENTI E RECAPITI PER LE ALLERTE ALIMENTARI E MANGIMI

ASL	SERVIZIO	REFERENTE	E-MAIL	TELEFONO	FAX	INDIRIZZO	
AVEZZANO- SULMONA- L'AQUILA	SIAN	Dr. Francesco D'Orazi (Avezzano-L'Aquila)	florazi@asl1abruzzo.it	0863/499855; 0863/499858	0863/499856	Via Monte Velino, 16 67051 Avezzano (AQ)	
		Dr.ssa Dora Manetta (Sulmona)	dmanetta@asl1abruzzo.it	0864/499606; 0864 499631	0864/499622	Via Gorizia n.4 67039 – Sulmona (AQ)	
		Dr.ssa Maddalena Scipioni (Avezzano-L'Aquila)	mscipioni@asl1abruzzo.it	0863/499856; 0863/499858	0863/499856	Via Monte Velino, 16 67051 Avezzano (AQ)	
	Z.T. AVEZZANO- SULMONA	SVIACA	Dr. Olindo Del Gusto	odelgusto@asl1abruzzo.it; servetaz_igalim_oaid@asl1abruzzo.it	0863/499838	0863/499873	Via Monte Velino 14/16. Avezzano
			Dr. Luciano Camerlengo	lcamerlengo@asl1abruzzo.it; servetaz_igalim_oaid@asl1abruzzo.it	0863/499838	0863/499873	Via Monte Velino 14/16. Avezzano
		SVIAPZ	Dr. Luigi Pizzoferrato	lpizzoferrato@asl1abruzzo.it	0864/499619; 0864/31030 ; 3475856974	0864/31030	Via Gorizia n.4 67039 – Sulmona (AQ)
			Dr.ssa Francesca de Paulis	servizio.veterinario-alimenti@asl1 l'aquila.it	338-8252822	0862/24391	Via G. Bellisari, ex P.O. Santa Maria di Collemaggio 67100 L'Aquila
	LANCIANO- VASTO- CHIETI	SVIAPZ	Dr. Sabatino Mastropietro	sabatino.mastropietro@libero.it	338-9411548	0862/24391	Via G. Bellisari, ex P.O. Santa Maria di Collemaggio 67100 L'Aquila
			Dr. Massimo Ciufficelli	massimo.ciufficelli@libero.it ; m.ciufficelli@aslac.dnsalias.net	0862/368909 348/7636474	0862/368953	Via G. Bellisari, ex P.O. Santa Maria di Collemaggio 67100 L'Aquila
			Dr. Ercole Ranalli	eranalli@libero.it	0873/308624	0873/363631	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto
SVIACA		Dr.ssa Vera Saraullo	vera.saraullo@asl1ancianovasto.it	328/3808216		Viale Marconi 66034 Lanciano	
		Dr. Nicola Cannone	asl1vasto@virgilio.it	0873/308633 328/3808179	0873/308627	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto	
		Dr. Roberto Valente		328/3808185			
SVIAPZ	Dr. Giuseppe Torzi	asl03igieneallevamenti@email.it	0873/308630 328/3808178	0873/308627	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto		
	Dr. Massimo Genovesi		0873/308642 328/3808180				
Z.T. CHIETI	SIAN	Dr. Francesco Concistrè	sian@asfchieti.it francescoconcistrè@tin.it	0871/358995 3391114840	0871/358845	Via N. Nicolini (ex pediatrico) 66100 Chieti	
	SVIACA	Dr. Alberto Marzollo	alberto.marzollo@asfchieti.it	0871/358821 331/6322233	0871/357513	Via N. Nicolini (ex pediatrico) 66100 Chieti	



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

PESCARA	SVIAPZ	Dr. William Di Nardo	w.nebulosa@tin.it	0871/358821 328/4616640		Via N. Nicolini (ex pediatrico) 66100 Chieti	
	SIAN	Dr. Patané Franco	franco.patane@ausl.pe.it	085/4233954 334/199197	085/4233949	Via Paolini 47. 65100 Pescara	
		Dr.ssa Granchelli Carla	carlagranchelli@virgilio.it	085/4233950 347/8768226		Via Paolini 47. 65100 Pescara	
		Dott. Ciglia Antonio	antonio.ciglia@ausl.pe.it	085/4233953 3280970547		Largo Lama. 65100 Pescara	
		Dr. Giovanni Di Biase	allerta.alimenti.vet@ausl.pe.it	328-0932315 339-4022385	085/4233545	Via Paolini. 47 65100 Pescara	
		Dr. Nicola De Luca	igiallevpz.pe@ausl.pe.it	085-4233554 335-7203121	085/4233544	Via Paolini. 47 65100 Pescara	
	TERAMO	SIAN	Dr.ssa Maria Maddalena Marconi	mariamaddalena.marconi@asiteramo.it	0861-420591 085-8020929 335-6469812	0861/420586 085/8020926	C.da Casalena 64100 Teramo; via Gramsci Palazzina amministrativa c/o Ospedale 64022 Giulianova
		SVIAOA	Dr. Luciano Marini	luciano.marini@asiteramo.it	0861/429966 085/8000086 335-5605123	0861/429960 085/8004194	C.da Casalena 64100 Teramo; L.re Spalato. I I 64022 Giulianova (TE)
			Dr. Antonio Ercolano	antonio.ercolano@asiteramo.it	085/8000086	085/8004194	L.re Spalato. I I 64022 Giulianova (TE)
		SVIAPZ	Dott. Vincenzo Perretti	vincenzo.perretti@asiteramo.it	335-5974457 0861-429964	0861/212644	C.da Casalena 64100 Teramo;

Allegato E1 – Punto di contatto Nodo Regionale

Sevizio	e-mail	Indirizzo	Telefono	Fax	Responsabile
Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare	sicurezza.alimentare@regione.abruzzo.it	Via Conte di Ruvo, Pescara	085-7672621 335-321946	085/7672637	Dr. Giuseppe Bucciarelli



ALL. "1" alla DG21/164 del 30/12/2010

Allegato F – Esiti accertamenti

All'Assessorato Politiche della Salute della
Regione Abruzzo
Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza
Alimentare

OGGETTO: Sistema di allerta; comunicazione esiti accertamenti.

In relazione alla comunicazione prot. _____ del _____ riguardante l'attivazione del sistema di allerta per il seguente prodotto (riportare la denominazione, il numero di lotto, il fabbricante o distributore):

Si informa che:

- il prodotto è stato ritirato;
- il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale.
- il prodotto è in vendita (in tal caso andrà adottato un provvedimento di sequestro);
- il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (allegato B1); si precisa inoltre che:
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale;
 - sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio.

• **Ulteriori informazioni/accertamenti effettuati:**

• **sono state applicate le seguenti sanzioni:**



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

Scheda Z (zootecnica)

Allerta mangimi prot. _____ del _____ proveniente da _____

Mangime o materia prima per mangimi coinvolta _____

Sostanza oggetto dell'allerta _____

Tipo di mangime _____

Nome commerciale _____

Quantità introdotta _____

Specie animale coinvolta	Categoria	Quantità di mangime oggetto dell'allerta assunto in KG	Periodo di assunzione dal al	Identificazione animali al fine del rintraccio	Destinazione animali/ prodotti	Note



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

2) PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E MANGIMI

FINALITA'

Le finalità del piano di emergenza è quella di fronteggiare situazioni che comportino rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti, mangimi ed acque, che verosimilmente le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile o che non possono essere gestiti in maniera adeguata mediante la sola applicazione degli articoli 53 e 54 del Regolamento CE 178/02.

UNITA' DI CRISI REGIONALE (UCR)

Per le finalità su esposte l'Unità di Crisi Regionale è composta da:

- Dirigente del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare o suo delegato;
- Direttore Sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o suo sostituto;
- Dirigenti dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. del territorio regionale e loro delegati;
- Direttore dell'Agenda Regionale e Tutela dell'Ambiente o suo delegato
- qualsiasi soggetto, pubblico o privato, si ritenga utile consultare.

L'Unità di Crisi Regionale è ubicata fisicamente presso la Direzione Politiche della Salute della Regione Abruzzo in Via Conte di Ruvo 74 Pescara, Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

L'Unità di Crisi Regionale svolge i seguenti compiti:

- coordina e verifica le attività previste sul territorio;
- assicura l'invio tempestivo, per via informatizzata, dei dati e delle informazioni inerenti l'emergenza;
- promuove l'organizzazione di corsi di formazione e addestramento per il personale dei Servizi Veterinari, dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e delle Agenzie Regionali Protezione Ambientale in collaborazione con l'Unità di Crisi centrale;
- in particolare il Responsabile dell'Unità di Crisi Regionale ha il ruolo di garantire la cooperazione con l'Unità di Crisi Nazionale.

UNITA' DI CRISI LOCALE (UCL)

L'Unità di Crisi Locale è istituita su attivazione dell'UCR in ogni ASL ed è composta da:

- Direttore Sanitario (responsabile unità di crisi locale) o suo delegato;
- Dirigente Medico Veterinario e Dirigente Medico Chirurgo dei rispettivi Settori/Servizi/Aree che si occupano di igiene degli alimenti.

L'Unità di Crisi locale è ubicata presso una sede designata dalla A.S.L. competente per territorio, che assicura anche l'adeguato supporto tecnico e gestionale, compresi i database con gli elenchi delle unità di crisi regionali, delle province autonome e locali, dell'unità di crisi centrale, delle forze pubbliche, database inerenti gli operatori del settore alimentare, mangimistico, compresi quelli della produzione primaria, ed ogni altro elenco di persone o strutture utili e quanto altro sia ritenuto necessario per lo svolgimento della sua attività.



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

L'Unità di Crisi Locale svolge i seguenti compiti:

- individua i punti di contatto, da comunicare alle unità di crisi nazionale e regionale e delle province autonome, che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attivazione del flusso operativo;
- verifica che i database inerenti i punti di contatto siano aggiornati e ridistribuiti periodicamente, e segnatamente in caso di variazioni;
- attua tutte le misure indicate dalle strategie operative individuate a livello centrale e/o regionale;
- si adopera per assicurare, in caso di necessità, la rapida attuazione delle misure di ritiro o richiamo stabilite, con eventuale sequestro e/o distruzione delle partite;
- fornisce per il tramite dell'unità di crisi regionale e delle province autonome il debito informativo definito in ambito di unità di crisi nazionale;
- in particolare, il responsabile dell'unità di crisi locale, per tutta la durata dell'emergenza, assume la responsabilità della gestione delle risorse di tutte le aree funzionali del Servizio veterinario dell'ASL e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

LABORATORI

I laboratori coinvolti nel Piano di emergenza sono:

1. Istituto Superiore di Sanità
2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali
3. Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente (ARTA)
4. ogni altro laboratorio che all'occorrenza sia opportuno coinvolgere

Ciascun laboratorio individua i punti di contatto che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attuazione del piano, e li comunica alle unità di crisi regionale e delle province autonome.

L'unità di crisi centrale può, in corso di emergenza, diramare informative ritenute utili a favorire l'operatività dei laboratori.

ACQUE

Qualora si ravvisi segnalazione di rischio/pericolo legata all'utilizzo delle acque ad uso alimentare e potabile, si attiva la procedura sopra descritta.

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

L'Unità di Crisi Regionale, indirizzando le attività di formazione e/o aggiornamento professionale destinate a Medici Veterinari, Medici Chirurghi ed altre figure professionali operanti nel settore della sicurezza alimentare, tenendo anche conto dell'evoluzione della normativa comunitaria e nazionale e di "eventuali nuove acquisizioni scientifiche che possono avere impatto sulla salute pubblica".

Tali corsi riguarderanno, fra l'altro, l'epidemiologia, la diagnosi e strategia di lotta alle tossinfezioni ed intossicazioni alimentari, la gestione delle emergenze epidemiche, ambientali e terroristiche.

COMUNICAZIONE

L'Unità di Crisi Regionale in collaborazione con le Unità di Crisi locali e, fermo restando un eventuale e giustificato trattamento riservato dei dati, nel rispetto del principio di trasparenza



ALL. "I" alla DG21/164 del 30/12/2010

richiamato dagli *artt. 9 e 10 del Reg. CE 178/2002*, assicura una corretta informazione dei cittadini sui rischi in corso e sulle misure adottate o in procinto di essere adottate per prevenire, contenere o eliminare tale rischio.

PUNTI DI CONTATTO

Presso ciascuna Unità di Crisi e laboratorio coinvolto vengono identificati i "punti di contatto", che hanno la responsabilità di attivarsi nel più breve tempo possibile secondo le procedure operative descritte di seguito.

In particolare, per l'Unità di Crisi Regionale il punto di contatto è individuato nel Responsabile, mentre l'unità di crisi locale provvede ad individuarli come sopra indicato.

Per garantire la migliore organizzazione del sistema, ciascuna unità di crisi locale predispone l'elenco con l'organigramma dell'unità stessa, completa di tutti i recapiti disponibili, e lo trasmette a quella regionale. Tali elenchi devono essere aggiornati e ridistribuiti periodicamente (almeno una volta l'anno), e segnatamente in caso di variazioni.

PROCEDURE OPERATIVE

Attivazione Piano Regionale in concordanza con il Piano generale dell'unità di crisi nazionale:

il responsabile dell'Unità di Crisi Regionale:

1. convoca immediatamente e comunque nel più breve tempo possibile l'unità di crisi;
2. informa i punti di contatto locali al più presto e comunque non oltre le 24 ore;

Attivazione Piano regionale sulla base di segnalazione locale:

- qualora a livello locale le A.S.L. riscontrino una situazione di serio rischio, oltre ad attivare il sistema di allerta informano i punti di contatto locale;
- i punti di contatto locale, se del caso, avvisano al più presto e comunque non oltre le 24 ore, il responsabile dell'unità di crisi regionale;
- l'Unità di Crisi Regionale provvede ad una valutazione della situazione, al fine di stabilire se procedere mediante la sola applicazione degli *artt. 50, 53 e 54 del Regolamento (CE) 178/2002*, oppure avvisare il punto di contatto nazionale oppure attiva la UCL (Unità di Crisi Locale);

TERMINE DELLE CRISI

Qualora l'emergenza coinvolga solo l'ambito abruzzese, quando l'Unità di Crisi Regionale, sulla base dei dati forniti dalle Unità di Crisi locali, ritiene che il rischio sia ormai sotto controllo, può dichiarare terminata la crisi.

A questo punto può procedere ad una valutazione post-crisi, con la partecipazione dei principali soggetti in causa, allo scopo di migliorare eventualmente le procedure operative messe in campo nella gestione della crisi, sulla base delle esperienze maturate.

