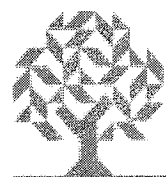


Sicurezza Alimentare

Anno 2023



ASL Taranto

PugliaSalute

PIANO LOCALE CONTROLLI

ASL TA

PIANO LOCALE dei CONTROLLI (PLC) Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare dell'ASL di TARANTO per l'anno 2023.

PREMESSA

Il Piano Locale dei Controlli costituisce il principale documento di programmazione dei Servizi che si occupano di prevenzione e controllo in sicurezza alimentare, nutrizionale e sanità pubblica veterinaria, esso si inserisce in un programma più generale di azioni che promuovono un'alimentazione sana, sicura e sostenibile, orientate ad obiettivi di prevenzione delle malattie alimentari e delle patologie cronico degenerative, e, in ultima analisi, al miglioramento della qualità della vita della comunità e del singolo. Per tale motivo le Aziende Sanitarie Locali sono tenute a dotarsi annualmente di un proprio Piano Locale dei Controlli ufficiali (P.L.C.) in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria, da approvare con apposito atto aziendale, con il quale vengono definite le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza e forniti elementi per indirizzare risorse umane e strumentali ed utilizzare metodi di controllo omogenei ed appropriati, sempre tenendo conto delle specificità espresse dalle realtà locali.

Il 14 dicembre 2019 è entrato in vigore il nuovo regolamento in materia di controlli ufficiali: il Reg. UE n. 625/2017 che mira a garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante e sui prodotti fitosanitari.

Lo scopo del Reg. UE 2017/625 è di stabilire un quadro armonizzato a livello dell'Unione Europea per l'organizzazione dei controlli ufficiali nell'intera filiera agroalimentare.

Tra le principali novità introdotte, vi è un "estensione del campo di applicazione dei controlli ufficiali a tutta la filiera agroalimentare. Il regolamento infatti razionalizza e semplifica tutta la normativa precedente inglobando disposizioni parzialmente o totalmente escluse dal campo di applicazione del Reg. 882/2004; tra queste ritroviamo la sanità delle piante, i sottoprodotti di origine animale, le sostanze e i residui nei prodotti di origine animale, le produzioni biologiche, l'etichettatura ed altri.

Il Regolamento si applica dunque ai controlli ufficiali effettuati per verificare la conformità alla normativa emanata dall'Unione o dagli Stati membri.

L'adeguamento della normativa nazionale alle prescrizioni di questo regolamento è contenuto nel decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i..

Inoltre, con il decreto legislativo n. 24 del 2 febbraio 2021, sono stati istituiti i posti di controllo frontaliere del Ministero della salute deputati ad effettuare i controlli ufficiali sulle partite destinate all'importazione nell'UE nei settori indicati nell'articolo 1, paragrafo 2 lettere a) c), d), e) e f), del regolamento (UE) n. 2017/625. Nell'articolo 9 del medesimo regolamento, è indicato, altresì, che i controlli ufficiali debbono essere condotti regolarmente, in base al rischio e con frequenza appropriata e sono descritti gli elementi da considerare, quali ad esempio, i rischi identificati per la sicurezza degli alimenti, gli esiti dei controlli precedenti e l'affidabilità dell'autocontrollo. Ai sensi dell'articolo 10 del suddetto regolamento, è definito che le Autorità competenti debbono effettuare i controlli ufficiali su alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso.

Inoltre l'articolo 109 e 110 del Reg. UE. 2017/625 (in precedenza Reg. CE n. 882/2004, all'art. 41), prevede che in ogni Paese dell'UE sia predisposto ed attuato un - Multi Annual National Control Plan (MANCP) - Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP), strutturato in maniera completa ed organica, che descriva l'organizzazione dei controlli, le attività correlate ed i soggetti coinvolti, al fine di assicurare la conformità alle normative da parte degli Operatori dei settori interessati. Il presente Piano di Controllo Nazionale Pluriennale viene emanato in Italia per il triennio 2020/2022, essendo stato oggetto di Intesa Stato-Regioni, sancita nella **seduta del 20 febbraio 2020 (n. 16/CSR)**, che ne ha approvato la struttura e gli obiettivi strategici.

Anche il nuovo Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020-2025, adottato con Intesa Stato-Regioni il 6 agosto 2020, è stato definito tenendo conto delle nuove esigenze derivanti dalla

pandemia da Sars-CoV-2, che ha rimarcato come uomo, animali e ambiente siano fortemente connessi in una relazione di interdipendenza.

Pertanto, sulla scorta del PCNP 2020-2022, l'ASL Taranto e in particolare il Dipartimento di Prevenzione (SIAN e SIAV A, B e C) predispongono e attuano il seguente PLC sulla base dei criteri, obiettivi ed indicazioni contenute nel PLC anno 2021, che qui viene in parte inglobato, sulle indicazioni contenute nella DGR 387/2019 e s.m.i., applicabili in riferimento al nuovo Regolamento UE. 2017/625 e sulle indicazioni della DGR n. 370 del 19/03/2020 (recepito l'intesa Stato Regioni rep. Atti 16/CSR del 20/02/2020); inoltre la Regione ha trasmesso con nota **prot.AOO082/PROT/28/02/2022/0001493 del 28/02/2022** le tabelle aggiornate di ripartizione dei campionamenti per analisi di alimenti del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali inglobando quanto già trasmesso dal Ministero della Salute con nota prot.8193-P-06/03/2020 DGISAN circa il Piano Nazionale di controllo Ufficiale dei Contaminanti Agricoli e delle Tossine Vegetali per gli anni 2020-2022 al fine di armonizzare, sul territorio nazionale le attività di controllo in questione e con nota prot.8198-P-06/03/2020 DGISAN ha trasmesso il Piano Nazionale di Monitoraggio dei Contaminanti Agricoli (CA) e delle Tossine Vegetali (TV) per gli anni 2020-2021 al fine di valutare i rischi di esposizione della popolazione nonché di assolvere i debiti informativi nei confronti dell'Unione Europea, attraverso il prelievo di alimenti disponibili al consumatore. Nella stessa nota regionale (**prot. AOO 082/PROT/28/02/2022/0001493 del 28/02/2022**) sono state trasmesse altresì i verbali di campionamento aggiornati in riferimento al D.lgs. 27/21 e s.m.i.

A seguito della DGR 370 del 19/03/2020 ad oggetto "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022. Recepimento Intesa Stato Regioni rep. Atti 16/CSR del 20/02/2020 ed individuazione del Punto di Contatto Regionale", la Regione Puglia con nota del 26.01.2021 n.377 confermava quanto già detto con la DGR 387/2019, (le Autorità Competenti Locali, dovranno continuare ad operare ed effettuare i Controlli Ufficiali facendo riferimento ai criteri, obiettivi ed indicazioni contenute nella DGR 387/2019 e s.m.i. Revisione 24/2021, applicabili in riferimento al nuovo Reg. UE 2017/625). Inoltre Con la Deliberazione della Giunta Regionale n. 518 del 29/03/2021, di pari oggetto, sono state individuate le Autorità Competenti, ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2017/625, in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio ed utilizzo sostenibile dei Prodotti Fitosanitari.

Considerato che l'art.109 del Reg. UE 2017/625 prevede che gli stati membri si dotino di un atto programmato unico denominato PCNP (Piano di Controllo Nazionale Pluriennale). Detto Piano costituisce il provvedimento prodromico per la definizione del Piano Regionale dei Controlli Regione Puglia e del successivo PLC dell'ASL Taranto.

Nelle more dell'allineamento del Piano Regionale Integrato dei Controlli al PCNP 2020-2022 è necessario continuare ad operare ed effettuare i Controlli Ufficiali facendo riferimento ai criteri, obiettivi ed indicazioni contenute nella DGR 387/2019 e s.m.i., applicabili in riferimento al nuovo Reg. UE 2017/625 e fatte salve ulteriori nuove indicazioni fornite dal Servizio regionale per alcune linee di Controllo Ufficiale e redigere il PLC 2022.

Con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1264 del 19.09.2022 ad oggetto: "Piano Coordinato Regionale Pluriennale in materia di sicurezza alimentare 2022-2023 ai sensi del Reg. UE 2017/625- Modifica ed Integrazione delle Procedure e dei Criteri Operativi per il Controllo Ufficiale di cui all' allegato A DGR 2194 e s.m.i." la Regione Puglia ha disposto l'adozione e la trasmissione, entro il 31.10.2022, del documento di programmazione locale c.d. Piano Locale dei Controlli (PLC) per gli anni 2022 e 2023 da parte dei Direttori Generali delle AASSLL.

*Sulla scorta di quanto stabilito l'ASL di Taranto, avendo già adottato il PLC 2022 approvato con Atto Aziendale Deliberazione del Direttore Generale ASL TA n.1096 del 30.05.2022, ha predisposto il nuovo Piano Locale dei Controlli 2023 **rinviano ufficialmente, con successive integrazioni ed aggiornamenti, la programmazione dettagliata delle attività al momento in cui la stessa sarà attuabile e cioè dopo le specifiche indicazioni dell'Autorità Competente Regionale.***

OBIETTIVI GENERALI

Il principio fondante del Piano è che la sicurezza degli alimenti possa essere garantita solo mediante un approccio di filiera comprendente tutti i fattori che intervengono direttamente o indirettamente nelle

produzioni agro-zootecniche. A tal fine gli aspetti igienico-sanitari delle produzioni alimentari devono essere integrati in una visione d'insieme che comprende sia la qualità merceologica degli alimenti stessi sia diversi altri settori, quali la sanità ed il benessere degli animali, l'alimentazione zootecnica e la sanità delle piante.

Gli obiettivi specifici del Piano Regionale per la Sicurezza Alimentare costituiscono parte integrante degli obiettivi strategici e generali individuati nel Piano Aziendale Locale dell'ASL Taranto, volto a garantire la tutela della salute collettiva attraverso la rimozione o l'eliminazione dei fattori di rischio, nel caso specifico da consumo di alimenti, e fornire risposte unitarie ed efficaci ai bisogni.

Il Piano in questione recepisce gli orientamenti, volti al mantenimento e miglioramento dell'efficacia, qualità e appropriatezza delle azioni preventive e di controllo in materia di sicurezza alimentare, promuovendo la prosecuzione e l'ulteriore sviluppo del processo di integrazione di attività e procedure e modalità di lavoro omogenee e condivise.

Pertanto, gli obiettivi del Piano Aziendale Locale declinano a livello locale gli obiettivi e le indicazioni regionali, nazionali e comunitarie in materia di controlli ufficiali, al fine di garantire la sicurezza alimentare delle produzioni di filiera e verificare la conformità e il rispetto da parte degli OSA alla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

Nel presente piano trovano anche applicazione le seguenti Intese in materia di sicurezza alimentare sancite tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131:

- "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti", rep. atti n. 41/CSR del 3 marzo 2016, recepita con DGR n. 1655 del 26/10/2016
- "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti Reg. UE 2017/625, rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, recepita con DGR n. 695 del 9/05/2017
- In data 20.02.2020 rep. Atti n. 16/CSR viene sottoscritto l'intesa Stato Regione in cui si sancisce "la struttura del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il triennio 2020-2022, gli obiettivi strategici nonché le filiere produttive oggetto di valutazione annuale"

In marzo 2020 la Giunta Regionale (DGR del 19/03/2020 n. 370) ha deliberato di recepire il nuovo Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022 in materia di sicurezza alimentare, approvato dalla Conferenza Stato Regioni con intesa del 20 febbraio 2020, rif. Atti 16 CSR. individuando nel Dirigente del Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria della Sezione Promozione della Salute e del Benessere, il Punto di contatto Regionale per il PCNP 2020- 2022. *Con Determina Dirigenziale 082/024 del 03/02/2021 la Regione Puglia ha adottato i corrispondenti Piani regionali attinenti il Controllo Ufficiale ed il Monitoraggio dei CA e delle TV, e in data 11.03.2021 veniva pubblicato sulla G.U. il D.lgs. n°27 del 02/02/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 e successivamente il Decreto-Legge 22 marzo 2021, n. 42 "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare. (21G00048) (GU Serie Generale n.72 del 24-03- 2021)*

Con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1264 del 19.09.2022, con la quale è stato integrato il PCR ex Piano Regionale dei Controlli PRC, in materia di sicurezza alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale approvato con DGR n. 2194 del 12.12.2017, sono state approvate le seguenti procedure e relativa modulistica:

- **Criterio Operativo – CRO 09** ad oggetto "Diffida e pagamento delle sanzioni amministrative in misura ridotta";
- **Procedura Operativa – PRO 02** ad oggetto "Azioni esecutive delle Autorità Competenti in caso di sospetta o accertata non conformità alla normativa REG. UE 2017/625 artt.137 e 138";
- **Criterio Operativo – CRO 03** ad oggetto "Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di Controllo Ufficiale".

In tale contesto si articola il Piano Locale dell'ASL di Taranto, il quale descrive gli standard minimi di organizzazione e funzionamento del Servizio SIAN e SIAV A-B-C deputato al controllo ufficiale in

campo alimentare e adotta, per la stesura del piano, i seguenti criteri:

- a) analisi del contesto: numero di OSA presenti sul proprio territorio e loro distribuzione per settore produttivo, dati ambientali, dati sulla presenza di fattori di rischio specifici, dati epidemiologici, qualsiasi altro dato ritenuto di utilità per la programmazione della attività di controllo;
- b) classificazione degli OSA in base al rischio, intesa come strumento gestionale finalizzato ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione della attività di controllo all'interno delle varie categorie di rischio. E' necessaria la suddivisione delle attività alimentari ed economiche soggette a controllo sulla base degli indirizzi contenuti nel presente Piano;
- c) dati sugli stati di allerta ed esiti di precedenti controlli;
- d) risorse umane disponibili: attribuzione delle risorse in base alla graduazione del rischio, garantendo una maggiore integrazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia in modo da evitare sovrapposizioni e prevedendo attività di controllo coordinate.

Il presente Piano Locale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare prevede azioni volte a:

1. programmare le attività nel rispetto dei vincoli normativi comunitari, nazionali e regionali,
2. realizza l'integrazione, il coordinamento e la collaborazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di controlli ufficiali, con chiara definizione delle attività ed individuazione delle competenze, pur nel pieno rispetto delle specificità tecniche e organizzative. In tal senso, è stata predisposta una scheda con la quale si è provveduto ad individuare il Servizio competente e, per le attività di interesse congiunto di più Servizi del Dipartimento, il Servizio prevalente ed il Servizio concorrente, evidenziando che il Servizio prevalente ha il compito di programmare i controlli ufficiali congiunti (programmati e ad hoc) e adottare i provvedimenti dell'AC, mentre il Servizio concorrente concorre nell'esecuzione dei controlli stessi;
3. individua, nell'ambito dei singoli Servizi, le risorse umane disponibili per la realizzazione del Piano, le responsabilità in materia di controllo ufficiale con relativa ripartizione delle funzioni e le risorse tecniche necessarie.
4. classificare le attività soggette a controllo in funzione del rischio connesso con l'attività svolta, che consenta la definizione di priorità di intervento;
5. utilizzare metodi e strumenti omogenei per la programmazione e lo svolgimento delle azioni di controllo (ispezione, campionamento audit, ecc.) nel rispetto delle vigenti disposizioni;
6. predisporre ed applicare un sistema di documentazione dell'attività svolta coerente con le disposizioni vigenti;
7. prevedere ed attuare interventi di verifica del raggiungimento degli obiettivi della programmazione, esecuzione e rendicontazione dell'attività di controllo (anche attraverso audit interni) individuando altresì indicatori di attività;
8. garantire la corretta informatizzazione dei dati del controllo che consentano la corretta registrazione delle attività, l'analisi dei dati ed il monitoraggio, al fine di disporre di elementi concreti per la successiva programmazione locale (che dovrà tenere conto anche delle principali criticità incontrate) e di rispondere agli obblighi informativi nei confronti della Regione e/o del Ministero della Salute. In caso di controlli congiunti, la rendicontazione dei controlli stessi sarà effettuata da tutti i Servizi intervenuti.

In ultima analisi Obiettivo generale del presente Piano è la tutela della salute umana e dei cittadini, mediante azioni di prevenzione, controllo e riduzione dei rischi biologici, fisici e chimici e nutrizionali che possono derivare dal consumo di alimenti e/o mangimi prodotti e/o commercializzati a livello regionale, partendo dalla salvaguardia della sicurezza delle produzioni agricole e della salute e benessere animale

OBIETTIVI GENERALI DEL PIANO AZIENDALE LOCALE ASL TARANTO

Il Piano conferma la strategia adottata nel quadriennio precedente per garantire e migliorare il livello di salute della popolazione, degli animali e dell'ambiente attraverso un approccio integrato degli interventi di promozione, prevenzione e controllo in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale e di sanità pubblica veterinaria. Inoltre, il Piano sviluppa gli obiettivi di alto livello strategico e di filiera, individuati dal Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) per il biennio 2022-2023, (redatto ai sensi del Titolo

V del Regolamento UE 625/2017, che ne stabilisce l'ambito di applicazione) mantenendo i contenuti e la struttura in capitoli previsti dal Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, con gli opportuni aggiornamenti. Nel piano confluiscono in modo coordinato le attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dei Servizi Veterinari (SV) facenti parte dei Dipartimenti di Prevenzione (DIP) delle Aziende Sanitarie.

Il Piano tiene conto dei risultati ottenuti, delle criticità emerse e dell'esperienza acquisita negli anni precedenti.

L'applicazione del Piano per l'anno 2022 dovrà infine tenere conto delle difficoltà organizzative, della disponibilità di personale e l'emergenza COVID-19 hanno creato in Puglia. L'eventuale rimodulazione degli obiettivi previsti dal piano potrà essere effettuata una volta compresa appieno la portata degli effetti prodotti da tali perturbazioni.

Inoltre gli obiettivi strategici di filiera, già previsti nel Piano Regionale dei Controlli e nel presente piano locale, sono stati integrati con altri, quali quelli del settore dell'olio extravergine, delle conserve vegetali, del latte e derivati, dei molluschi bivalvi ecc, che assumono rilevanza strategica in relazione alla peculiarità del territorio regionale.

OBIETTIVI STRATEGICI

Il PNI ha identificato i seguenti **Obiettivi di alto livello strategico**:

- Tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare
 - Lotta alle frodi e alla contraffazione
- Difesa delle produzioni agroalimentari anche mediante l'analisi del ciclo di vita dei prodotti delle filiere produttive agroindustriali

Tali obiettivi, strettamente interconnessi tra loro, verranno perseguiti da parte dell'ASL di Taranto, in riferimento ai seguenti **Obiettivi strategici di filiera**:

- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori anche attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli altri organi proposti al controllo
 - Tutela della sicurezza e qualità delle produzioni da agricoltura biologica
- Tutela della sicurezza e qualità delle Indicazioni Geografiche registrate, anche mediante la protezione "ex officio".

Fermo restando che anche tutte le altre filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo svolte dall'ASL di Taranto, secondo quanto descritto nel Piano e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici verrà attuato attraverso specifici **obiettivi operativi**, individuati nell'ambito delle seguenti filiere:

- olio d'oliva
- latte e derivati
- molluschi bivalvi
- miele ed altri prodotti dell'alveare.

Inoltre, sulla base degli obiettivi strategici nazionali nonché sulla base degli esiti degli audit è tenuto altresì conto della vocazione produttiva della Regione Puglia, l'ASL di Taranto ritiene necessario rafforzare i controlli sulle seguenti catene di produzione:

- produzione di conserve vegetali a rischio botulismo;
- produzione e commercializzazione di latte e derivati;
- produzione e commercializzazione di molluschi bivalvi;
- produzione e commercializzazione carni ed in particolare quelle equine;
- produzione di olio e vino;
- produzione di miele ed altri prodotti dell'alveare.

Nell'anno 2022 alcuni obiettivi sono stati raggiunti completamente, altri sono stati realizzati in parte, mentre altri, causa COVID sono stati differiti o sono in fase di programmazione per quest'anno, in particolare:

- 1) E' stata migliorata la qualità, l'efficienza e l'uniformità dei controlli ufficiali, tenendo conto dei sistemi informatici già in essere o in via di realizzazione e della modulistica predisposta dalla Regione;
- 2) Nell'anno 2022 si continuerà l'attività di formazione del personale addetto ai controlli ufficiali, Si prevedono nuovi incontri con gli Enti ed Organi che effettuano attività di controllo ufficiale nel settore degli alimenti;
- 3) Il programma di Audit, sulla base della valutazione del rischio sarà continuato secondo la programmazione effettuata. (vedi piano Audit);
- 4) E' stata rafforzata e migliorata la comunicazione all'interno dell'ASL TA;
- 5) E' stato migliorato la gestione dei casi di allerta alimentare;
- 6) E' stata realizzata l'anagrafica produttori finali e depositi all'ingrosso di MOCA a seguito delle precedenti linee guida del 2013 (indicazioni operative al personale addetto al controllo ufficiale dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti);
- 7) Individuata autorità Competente ASL TA;
- 8) Migliorare la comunicazione all'esterno;
- 9) Scuole: verrà ribadito l'importanza dell'alimentazione e della nutrizione per ridurre i fattori di rischio delle patologie croniche non trasmissibili (sana e corretta alimentazione, promozione di stili di vita sani);

Nel corso dell'anno 2022, sono stati adottati nuovi criteri di valutazione del profilo di rischio delle Aziende registrate ai sensi del Reg. CE 853/04, come di seguito verrà indicato (ripartizione in tre fasce).

➤ **Miglioramento continuo della qualità, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali.**

Considerata la cronica carenza di risorse umane a disposizione dei Dipartimenti di Prevenzione, sono state definite le diverse procedure per un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse umane e strumentali, per incrementare l'efficacia degli interventi e per garantire la massima copertura possibile del territorio. Quanto sopra rappresenta un obiettivo importante per il miglioramento della qualità degli interventi e delle azioni, per cui, nell'anno 2023 si adotteranno le varie procedure operative già definite negli anni precedenti:

- Procedure operative attività vigilanza;
- Modalità di conduzione dei controlli e verifica dell'efficacia;
- Programma di controllo attività;
- Programma annuale audit su osa allegato al presente piano;
- Programma controllo micotossine, allegato al presente piano;
- Procedure controllo MOCA allegato al presente piano;
- Programma dei controlli ufficiali sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari
- Programma dei controlli ufficiali dei residui di prodotti fitosanitari
- Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
- Piano Regionale del controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari

Inoltre, si utilizzeranno le risorse razionalmente e si migliorerà l'integrazione e la cooperazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare sia in fase di programmazione, sia in fase di esecuzione dei controlli sul territorio (sono stati predisposti contatti frequenti tra i vari responsabili delle Unità Operative).

In tal senso è stato reso possibile la condivisione di archivi e sistemi informativi e, nel caso di sopralluoghi congiunti o coordinati, la predisposizione di provvedimenti coordinati relativamente alle aree di intervento comuni. Inoltre, per assicurare un approccio uniforme ed una standardizzazione delle attività di controllo, il personale è stato dotato di strumenti operativi, procedure e modulistica omogenei.

➤ **Realizzazione di una adeguata attività di formazione del personale addetto ai controlli ufficiali**

Il Reg. UE 2017/625 prevede che l'autorità competente assicuri che tutto il personale impiegato nei controlli ufficiali riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e professionalità e gli permetta di svolgere i controlli ufficiali in modo efficace e coerente; tale azione consentirà altresì al personale interessato un aggiornamento continuo nella sua sfera di competenze e uno sviluppo delle capacità utili a praticare la cooperazione multidisciplinare. La formazione e l'aggiornamento professionale di cui sopra, sono anche strumento indispensabile per operare in regime di miglioramento continuo della qualità del servizio prestato e quindi far sì che i controlli ufficiali siano condotti in modo efficace ed uniforme a livello Provinciale.

Si ritiene necessario inserire pertanto, fra gli obiettivi strategici, l'attuazione di programmi di formazione basati sulle effettive esigenze formative emerse nel corso di precedenti audit e correlate alle evoluzioni normative e scientifiche, nonché scaturite dall'analisi dei Bisogni formativi.

➤ **Coordinamento con altri Enti ed Organi che effettuano attività di controllo ufficiale nel settore degli alimenti.**

Al fine di garantire una corretta programmazione ed esecuzione delle attività di controllo, con il Comando NAS di Taranto, si continuerà nel corso dell'anno 2023 un contatto diretto per coordinare le attività di controllo ed evitare situazioni di sovrapposizioni tra i due servizi.

➤ **Programmazione di audit**

Il Servizio SIAN - SIAV ASL Taranto ha effettuato adeguata formazione del personale preposto ai controlli nel campo dell'audit, pertanto nel corso del 2023, sulla base *delle ultime disposizioni della Regione Puglia, D.G.R n. 387 del 07.03.2019, saranno effettuati un numero congruo di audit prioritariamente a stabilimenti soggetti a Riconoscimento*

➤ **Rafforzare e migliorare la rete di comunicazione all'interno dell'ASL TA.**

La comunicazione tra il personale che opera all'interno del SIAN e SIAV B è stata migliorata, sono state eliminate le difficoltà dovute al funzionamento della posta elettronica o alla mancanza di cellulari aziendali per tutto il personale.

➤ **Miglioramento della gestione dei casi di allerta alimentare**

Il Punto di contatto territoriale per i tre Servizi SIAN, SIAV B e SIAV C è in grado di gestire in maniera coordinata ed uniforme le allerte per gli alimenti e mangimi, sono state standardizzate le procedure operative attraverso la realizzazione del "Regolamento interno ASL TA per gli stati di allerta alimenti e mangimi (già trasmesso alla Regione Puglia), l'informatizzazione dei processi, la fornitura di dotazione strumentale minima, l'istituzione della reperibilità Provinciale".

In particolare, sono state:

Attivate caselle e-mail dedicate alla gestione del sistema di allerta per Servizio;

Dotati i servizi web-mail per le suddette e-mail istituzionali a cui tutti i punti di contatto possono accedere da proprio terminale pc fisso o da altri terminali;

Garantite ai punti di contatto delle AA.SS.LL. la dotazione strumentale minima: cellulare di servizio, pc portatili, stampanti portatili, scanner, utilizzando le somme incassate ai sensi del D.lgs. 194/08;

Attivati i turni di reperibilità, in grado di assicurare una risposta immediata ed efficace, 24 ore al giorno e 7 giorni su 7, in caso di allerta e di situazioni di emergenza-urgenza in materia di sicurezza alimentare;

Si resta in attesa del collegamento internet per i computer portatili.

Attualmente, si intende porre maggiore attenzione nei casi di allerta riferita ai casi di: Sindrome Emolitico Uremica, di *Listeria Monocytogenes* e Botulismo alimentare con particolare riguardo alle produzioni industriali e di Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) che interessano in particolare utenze sensibili e/o grandi comunità.

➤ **È stata realizzata l'anagrafica produttori finali e depositi all'ingrosso di MOCA.**

È stata realizzata l'anagrafica delle imprese che producono/deposito ingrosso/vendono materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti nel territorio di competenza del SIAN di Taranto. È stata stabilita una procedura per i MOCA nel PLC 2016 revisionato, riportato nel presente piano. Tale attività saranno oggetto di Audit.

➤ **Individuata l'Autorità Competente ASL TA:**

Si ritiene opportuno evidenziare che: in materia di Sicurezza Alimentare, il D.lgs. 193/2007, attuazione della Dir. 2004/41/CE, individua le Autorità competenti nel Ministero della Salute, nelle Regioni e Province autonome e nelle Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze; Inoltre, Con la Deliberazione della Giunta Regionale n. 518 del 29/03/2021, di pari oggetto, sono state individuate le Autorità Competenti, ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2017/625, in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio ed utilizzo sostenibile dei Prodotti Fitosanitari *in data 11.03.2021 veniva pubblicato sulla G.U. il D.lgs. n°27 del 02/02/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 e successivamente il Decreto-Legge 22 marzo 2021, n. 42 "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare. (21G00048) (GU Serie Generale n.72 del 24-03- 2021)*

Alle Aziende Sanitarie Locali in particolare ai Servizi competenti SIAN, SIAV A , SIAV B e SIAV C sono attribuite le seguenti attività:

- pianificazione e programmazione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori del settore;
- esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori del settore;
- supervisione sulle attività di controllo svolte;
- elaborazione delle rendicontazioni previste;
- adozione di misure appropriate alla luce dei risultati degli audit (Reg. UE 2017/625), dei controlli ufficiali in generale e di ogni altro elemento ritenuto utile al miglioramento del sistema di produzione e controllo;
- adozione di tutti i provvedimenti conseguenti ai Controlli Ufficiali ai sensi dell'art 137 e 138 del Reg. UE 2017/625;

A livello di ASL, come più volte stabilito in precedenti disposizioni regionali, autorità Competente Locale è individuata nei Servizi che svolgono le attività di Controllo Ufficiale in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria (SIAN, SIAV A, B e C).

Autorità Competente Locale è individuata nei Direttori dei Servizi che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare (SIAN, SIAV A, B e C), e nei Dirigenti Medici o Veterinari responsabili di Struttura Semplice dagli stessi formalmente incaricati con la delibera del presente piano Aziendale, che assumono la competenza dell'adozione dell'atto o del provvedimento finale del procedimento amministrativo ex art 137 e 138 del Reg. UE 2017/625.

Il Tecnico della Prevenzione, in relazione al proprio inquadramento all'interno del Dipartimento di Prevenzione servizio SIAN e SIAV, assume le funzioni di Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare, per l'adozione di misure, di cui all'art 137 e 138 del Reg. UE 2017/625 come da disposizione di servizio, nei confronti OSA a carico dei quali siano state individuate non conformità per la cui eliminazione sia possibile la concessione di un congruo termine non superiore a 15 giorni, vengono fatte salve tutte le superiori attribuzioni del Direttore e Dirigenti Medici e Veterinari.

Il Direttore del Servizio, in caso di delega, mantiene la facoltà di imporre direttive relativamente agli atti da compiere nell'esercizio della delega, la facoltà di controllo dell'attività delegata e di revoca della delega, unitamente al potere/dovere di annullamento, in sede di autotutela, degli atti illegittimi eventualmente posti in essere nell'esercizio della delega e al potere/dovere di sostituzione in caso di inerzia del delegato.

Per l'esecutività ed esecutorietà dei provvedimenti amministrativi adottati dall'autorità competente si

rimanda a quanto previsto dalla procedura operativa PRO 02 trasmessa con DGR n.2194 del 12.12.2017 PRIC (Piano Integrato in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animali anni 2017-2018).

Appare evidente che l'adozione da parte dell'ACL delle azioni previste dall'art. 137 e 138 del Reg.UE 2017/625 non esclude l'applicazione di quanto previsto dalla normativa nazionale in tema di procedimento amministrativo sanzionatorio e in tema di procedimento penale.

Con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1264 del 19.09.2022, con la quale è stato integrato il PCR ex Piano Regionale dei Controlli PRC, in materia di sicurezza alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale approvato con DGR n. 2194 del 12.12.2017, sono state approvate le seguenti procedure e relativa modulistica:

- **Criterio Operativo – CRO 09** ad oggetto “Diffida e pagamento delle sanzioni amministrative in misura ridotta”;
- **Procedura Operativa – PRO 02** ad oggetto “Azioni esecutive delle Autorità Competenti in caso di sospetta o accertata non conformità alla normativa REG. UE 2017/625 artt.137 e 138”;
- **Criterio Operativo – CRO 03** ad oggetto “Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di Controllo Ufficiale”.

Altri regimisanzionatori di competenza di altri ministeri, primo fra tutti il ministero della Salute, o delle regioni possono essere questo il le violazioni agli **obblighi di tracciabilità e ritiro/ricambio** dei prodotti alimentari e mangimi a rischio, di cui al **d.lgs. n. 190/2006** (*Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare*), le violazioni della disciplina sulle **indicazioni nutrizionali e sulla salute** fornite sui prodotti alimentari, di cui al già citato **d.lgs. n. 27/2017** (*Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari*) e gli **integratori alimentari**, i cui illeciti di parte speciale sono disciplinati dal noto **d.lgs. n. 169/2004** (*Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari*)

➤ **Migliorare la comunicazione all'esterno.**

Presenza di portale internet dedicato al SIAN – SIAV B, sul quale vengono pubblicate le notizie e aggiornamenti sulle tematiche della sicurezza alimentare. Attività di informazione dei cittadini mediante la predisposizione di articoli, schede, comunicati in grado di aiutare ad effettuare scelte/comportamenti informati e consapevoli.

Scuole: verrà ribadito l'importanza dell'alimentazione e della nutrizione per ridurre i fattori di rischio delle patologie croniche non trasmissibili (sana e corretta alimentazione, promozione di stili di vita sani). Segue nell'area igiene della nutrizione.

- **Modulistica:** Per garantire un approccio per quanto più possibile univoco ai controlli ufficiali ed assicurare uniformità ed omogeneità degli interventi sul territorio regionale, le procedure operative e i relativi strumenti di registrazione (verbale sopralluogo, check-list di controllo, verbali di campionamento, etc.) vengono e verranno utilizzati i modelli standardizzati adottati dalla Regione Puglia. Ultimi in ordine di tempo quelli adottati con nota regionale **“prot.AOO 082/PROT/28/02/2022/0001493 del 28/02/2022”** con cui sono stati trasmessi i verbali di campionamento aggiornati in riferimento al D.lgs. 27/21 e smi. e quelli allegati alla DGR n. 1264 del 19.09.2022, con la quale è stato integrato il PCR ex Piano Regionale dei Controlli PRC, in materia di sicurezza alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale approvato con DGR n. 2194 del 12.12.2017, con sono state approvate e trasmesse le seguenti procedure e relativa modulistica:
- **Criterio Operativo – CRO 09** ad oggetto “Diffida e pagamento delle sanzioni amministrative in misura ridotta”;
 - **Procedura Operativa – PRO 02** ad oggetto “Azioni esecutive delle Autorità Competenti in caso di sospetta o accertata non conformità alla normativa REG. UE 2017/625 artt.137 e 138”;
 - **Criterio Operativo – CRO 03** ad oggetto “Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di Controllo Ufficiale

PIANO LOCALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA STRUTTURA COMPLESSA SIAN - ASL TARANTO.

PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ 2023.

Il servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL di TARANTO è una Struttura Complessa con organizzazione di tipo centralizzato, che opera sul territorio della Provincia di Taranto svolgendo molteplici attività in materia di sicurezza alimentare, prevenzione nutrizionale, e promozione della salute secondo le vigenti disposizioni comunitarie, nazionali, regionali e locali. In questa relazione vengono illustrati i risultati delle attività afferenti all'**Igiene degli Alimenti** (Controllo Ufficiale, Campionamento Ufficiale, Commercio e Utilizzo Prodotti Fitosanitari, Sistema Rapido d'Allerta Alimenti e Mangimi -RASFF, Controllo delle Malattie trasmesse da Alimenti (MTA), Centro di Controllo Micologico, Controllo sulle Acque Destinate al Consumo Umano ecc.) e delle attività afferenti all'**Igiene della Nutrizione**.

Tramite l'attività di vigilanza programmata e quella non programmabile legata ad eventi e necessità impreviste e denominati interventi ad-hoc, realizzata anche mediante il prelievo di matrici alimentari, secondo il Piano Regionale Integrato (PRIC) o a seguito di non conformità, segnalate da consumatori o evidenziate nel corso di un intervento ispettivo, al fine di effettuare accertamenti di tipo microbiologico, chimico o fisico, il SIAN mette in atto una serie di controlli per accertare la salubrità e la qualità degli alimenti a tutela del consumatore.

Sul commercio al dettaglio, sia nella grande distribuzione organizzata, che nei supermercati, negli stabilimenti riconosciuti, negli esercizi di vendita al dettaglio di quartiere, nei mercati rionali, come pure nel settore della ristorazione pubblica e collettiva o negli spacci aziendali dei produttori primari, vengono svolti controlli su alimenti e bevande, sulle attrezzature ed i locali adibiti alla lavorazione ed allo stoccaggio delle derrate alimentari, per verificare le condizioni igieniche delle lavorazioni ed i requisiti specifici di igiene degli alimenti con l'obiettivo ultimo di garantire la tutela della salute pubblica.

Esegue controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande sulla base di una valutazione preliminare dei rischi igienico sanitari di ogni impresa alimentare. Obiettivo specifico è infatti classificare le diverse realtà in base al rischio connesso con la loro attività produttiva orientando il controllo ufficiale in modo da aumentarne l'efficienza e l'efficacia, nonché l'imparzialità ottimizzando l'utilizzo delle risorse.

Al SIAN compete:

- pianificazione e programmazione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori del settore alimentare;
- esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori del settore;
- supervisione sulle attività di autocontrollo svolte dagli operatori del settore alimentare e dei laboratori che effettuano analisi sugli alimenti;
- elaborazione delle rendicontazioni previste;
- adozione di misure appropriate alla luce dei risultati degli audit previsti dal Regolamento (UE) 625/2017, dei controlli ufficiali in generale e di ogni altro elemento ritenuto utile al miglioramento del sistema di produzione e controllo;
- adozione di tutti i provvedimenti conseguenti ai Controlli Ufficiali ai sensi dell'art 137 e 138 del Reg. (UE) 625/2017, nonché accertare e contestare le relative sanzioni amministrative.

Il SIAN eroga prestazioni che riguardano:

- Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)
- Registrazione delle imprese del settore alimentare in cui gli alimenti e le bevande sono prodotti, preparati, manipolati, depositati, commercializzati, trasportati, somministrati.
- Controlli e campionamenti, ai sensi del D.lgs. n.31/2001 e s.m.i. (*Tutela delle acque destinate al consumo umano*)
- Controllo, sorveglianza e pareri autorizzativi su deposito, commercio, vendita ed utilizzo di

fitosanitari e coadiuvanti di fitosanitari, additivi, coloranti e altro. .

- Formazione per rivenditori di prodotti fitosanitari;
- Controllo residui di prodotti fitosanitari in alimenti.
- Prevenzione, controllo e indagini in casi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari (MTA).
- Ispettorato micologico *Prevenzione delle intossicazioni da funghi*.
- Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali, di autorità e privati;
- Sorveglianza, controllo e formazione sulle attività degli CSA in tutte le fasi;
- Formazione e aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente al Servizio;
- Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, compresi prodotti dietetici e alimenti per la prima infanzia.
- Ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza su stabilimenti in possesso di Riconoscimento Regionale.
- Programma di controllo OGM
- Programmi coordinati di origine UE.
- Programmi di controllo fisici.
- Piano straordinario di controllo sulle diossine e PCB.
- Gestione stati di allerta relativi ad alimenti di competenza e bevande, destinati al consumo umano (SISTEMA RASFF)
- Rapporti con le associazioni ed i consumatori.
- Criteri di programmazione e controllo.
- Indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti (DGR 2194/17 DGR 387/19)
- Interventi di prevenzione nutrizionale per la ristorazione collettiva (DGR 2194/17 DGR 387/19);
- Interventi di educazione sanitaria e nutrizionale;
- Progetto regionale “attivamente sani a scuola” - piano strategico della salute nella scuola (DGR 302/16 DGR 2194/17)
- Informazione e comunicazione ai cittadini.

Per l'intera pianificazione sopra elencata saranno diramate nell'ambito territoriale di competenza la programmazione, le procedure documentate e la modulistica aggiornata da utilizzare per l'esecuzione, il monitoraggio e la rendicontazione delle attività. A tutte le attività del SIAN si applica la procedura documentata del sistema di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali a posteriori ed in tempo reale ai sensi delle disposizioni regionali in materia.

Tutte le attività sono finalizzate ad assicurare i Livelli Essenziali di Assistenza definiti con D.P.C.M. 12 gennaio 2017 ed ottemperare alla DGR N. 387/2019 e s.m.i. in riferimento al Regolamento UE 625/2017, come disposto dal D.Lgs. n. 27/2021 nel rispetto di quanto disposto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 518/2021.

La programmazione delle attività di controllo ufficiale di competenza del SIAN sarà attuata nel pieno rispetto delle indicazioni della Autorità Competente Regionale. Tale programmazione garantirà la copertura completa del territorio e prevede una equa distribuzione temporale dei controlli nel corso dell'anno.

A differenza di quanto accade per i controlli ufficiali programmati, in caso di controlli ufficiali ad hoc (conseguenti a non conformità in corso di piani programmati o per campionamenti su sospetto, sistemi di allerta, esposti, illeciti di varia natura, particolari esigenze territoriali ecc.) verranno utilizzate ove possibile procedure e modulistica dei piani programmati o del sistema di allerta (SARAM PUGLIA) .

Sarà posta particolare attenzione al perseguimento degli obiettivi strategici, valutati attraverso gli obiettivi operativi individuati dalla Regione Puglia.

Altri adempimenti di primaria importanza riguardano il debito informativo con l'Autorità Competente Regionale e l'Autorità Competente Centrale, con flusso ormai completamente informatizzato e quindi telematico, la pubblicazione nel sito internet istituzionale dei dati aggregati riguardanti l'attività del Servizio con garanzia della

trasparenza e contemporanea Tutela della Privacy ed il Programma di Formazione del Personale addetto al controllo ufficiale.

PIANO LOCALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA STRUTTURA COMPLESSA SIAV A - ASL TARANTO. PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ 2023.

Ai sensi e per gli effetti della Deliberazione della Giunta Regionale n. 518 del 29.03.2021, il Servizio Veterinario di Sanità Animale (SIAV A) è stato individuato quale autorità competente, ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2017/625, e in riferimento alle disposizioni della O.M. 09.08.2012 e O.M. del 28.05.2015 con le quali il Ministero della Salute assegna ai Direttori Generali delle ASL l'obiettivo prioritario di raggiungere la qualifica sanitaria di **"Territorio Indenne da Tubercolosi Leucosi Brucellosi Bovina e della Brucellosi Ovi-caprina"**. L'ambito di applicazione del Regolamento UE 2017/625 riguarda sia i Controlli Ufficiali e sia le Altre Attività Ufficiali, in riferimento al Servizio veterinario di Sanità Animale SIAV A si intendono le attività che sono effettuate dalla Autorità Competente per:

1. Accertare la presenza di malattie animali;
2. Prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali;
3. Eradicare tali malattie animali;
4. Rilasciare autorizzazioni o approvazioni;
5. Rilasciare certificati ufficiali o ove previsto attestati ufficiali.

Pertanto, il SIAV A pianifica, programma, esegue, monitora e rendiconta i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, procede all'adozione delle Azioni Esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento UE 2017/625 ed accerta e contesta le relative sanzioni amministrative; il tutto tenendo conto di quanto previsto dalle disposizioni sul procedimento amministrativo ordinario (L. 241/1990 e s.m.i.) e dalle altre norme dell'ordinamento giuridico di riferimento; inoltre in caso di riscontro di illeciti penali promuove l'azione penale. Ai sensi e per gli effetti della Deliberazione della Giunta Regionale n. 1264 del 19.09.2022 entro il mese di ottobre le Aziende Sanitarie Locali dovranno redigere il Piano Locale dei Controlli 2023.

Il Piano Locale dei controlli ufficiali del SIAV A è così articolato:

- Identificazione dei focolai di malattia;
- Estinzione dei focolai di infezione mediante l'abbattimento degli animali infetti;
- Applicazione di norme igieniche e di misure restrittive e di misure restrittive a scopo preventivo;
- Qualificazione degli allevamenti risultati infetti con interventi diagnostici nei tempi previsti;
- Aggiornamento delle banche dati delle anagrafi delle specie animali bovine ed ovi-caprine, già consolidate nel tempo;
- Applicazione delle disposizioni dell'art.3 comma 7 della suddetta O.M. 28.05.2015 "Le movimentazioni degli animali su tutto il territorio nazionale sono autorizzate esclusivamente tramite l'utilizzo del modello informatizzato disponibile nella BDN";
- Puntuale e corretta esecuzione dei controlli in allevamento ai fini della salvaguardia della salute pubblica della sanità animale.
- Implementazione della Anagrafe Nazionale degli animali d'affezione;
- Prevenzione del randagismo canino;
- Profilassi antirabbica;
- Contenimento della popolazione felina randagia.

Per l'intera pianificazione sopra elencata saranno diramate nell'ambito territoriale di competenza la programmazione, le procedure documentate e la modulistica aggiornata da utilizzare per l'esecuzione, il monitoraggio e la rendicontazione delle attività. A tutte le attività del Servizio SIAV A si applica la procedura documentata del sistema di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali a posteriori ed in tempo reale ai sensi delle disposizioni regionali in materia.

Tutte le attività sono finalizzate ad assicurare i Livelli Essenziali di Assistenza definiti con D.P.C.M. 12 gennaio 2017 ed ottemperare alla DGR N. 387/2019 e s.m.i. in riferimento al Regolamento UE 625/2017, come disposto dal D.Lgs. n. 27/2021 nel rispetto di quanto disposto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 518/2021.

La programmazione delle attività di controllo ufficiale di competenza del SIAV A sarà attuata nel pieno rispetto delle indicazioni della Autorità Competente Regionale. Tale programmazione garantirà la copertura completa del territorio e prevede una equa distribuzione temporale dei controlli nel corso dell'anno.

A differenza di quanto accade per i controlli ufficiali programmati, in caso di controlli ufficiali ad hoc (conseguenti a non conformità in corso di piani programmati delle Altre Attività Ufficiali, sistemi di allerta, esposti, illeciti di varia natura, particolari esigenze territoriali, quali avvelenamenti dolosi di animali, interventi per rinvenimento di esemplari di cinghiale morti o feriti in stato di cattiva salute, ecc.) verranno utilizzate le procedure e modulistica dei piani programmati di intervento.

Sarà posta particolare attenzione al perseguimento degli obiettivi strategici, valutati attraverso gli obiettivi operativi individuati dalla Regione Puglia.

Altri adempimenti di primaria importanza riguardano il debito informativo con l'Autorità Competente Regionale e l'Autorità Competente Centrale, con flusso ormai completamente informatizzato e quindi telematico, la pubblicazione nel sito internet istituzionale dei dati aggregati riguardanti l'attività del Servizio con garanzia della trasparenza e contemporanea Tutela della Privacy ed il Programma di Formazione del Personale addetto al controllo ufficiale.

PIANO LOCALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA STRUTTURA COMPLESSA SIAV B - ASL TARANTO. **PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ 2023.**

Il Servizio Veterinario Igiene alimenti di origine animale ha competenza specifica sulla produzione, lavorazione, trasporto, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine animale a partire dalle fasi successive alla produzione primaria.

Tramite l'attività di vigilanza programmata e quella non programmabile legata ad eventi e necessità impreviste e denominati interventi ad-hoc, realizzata anche mediante il prelievo di matrici alimentari, secondo il Piano Regionale Integrato (PRIC) o a seguito di non conformità, segnalate da consumatori o evidenziate nel corso di un intervento ispettivo, al fine di effettuare accertamenti di tipo microbiologico, chimico o fisico, il Servizio Veterinario mette in atto una serie di controlli per accertare la salubrità e la qualità degli alimenti a tutela del consumatore.

Sul commercio al dettaglio, sia nella grande distribuzione organizzata, che nei supermercati, negli stabilimenti riconosciuti, negli esercizi di vendita al dettaglio di quartiere, nei mercati rionali, come pure nel settore della ristorazione pubblica e collettiva o negli spacci aziendali dei produttori primari, vengono svolti controlli sugli alimenti di origine animale, sulle attrezzature ed i locali adibiti alla lavorazione ed allo stoccaggio delle derrate alimentari, per verificare le condizioni igieniche delle lavorazioni ed i requisiti specifici di igiene degli alimenti, con l'obiettivo ultimo di garantire la tutela della salute pubblica.

Esegue controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa vigente in materia di alimenti per l'uomo e per gli animali e alle norme sulla salute e sul benessere animale sulla base di una valutazione preliminare dei rischi igienico sanitari di ogni impresa alimentare. Obiettivo specifico è infatti classificare le diverse realtà in base al rischio connesso con la loro attività produttiva orientando il controllo ufficiale in modo da aumentarne l'efficienza e l'efficacia, nonché l'imparzialità, ottimizzando l'utilizzo delle risorse.

Al SIAV B compete:

- pianificazione e programmazione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori del settore alimentare;
- esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli operatori del settore;
- supervisione sulle attività di autocontrollo svolte dagli operatori del settore alimentare e dei laboratori che effettuano analisi sugli alimenti ;

- elaborazione delle rendicontazioni previste;
- adozione di misure appropriate alla luce dei risultati degli audit previsti dal Regolamento (UE) 625/2017, dei controlli ufficiali in generale e di ogni altro elemento ritenuto utile al miglioramento del sistema di produzione e controllo;
- adozione di tutti i provvedimenti conseguenti ai Controlli Ufficiali ai sensi dell'art 137 e 138 del Reg. (UE) 625/2017, nonché accertare e contestare le relative sanzioni amministrative.

Il servizio veterinario di Area B eroga prestazioni che riguardano:

- ✓ Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita di alimenti di origine animale e/o loro derivati di **esclusiva** competenza del SIAV B;
- ✓ Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare), su imprese o industrie alimentari di **non esclusiva** competenza SIAV B, che svolgono una qualsiasi delle attività di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione di alimenti, organizzata in modo congiunto e coordinato con il SIAN competente per gli alimenti di origine non animale;
- ✓ Sorveglianza e controllo sul **latte** e sui suoi prodotti derivati nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e vendita;
- ✓ Controllo ufficiale, ispezione, verifica, audit, monitoraggio e sorveglianza sul **miele** dalla fase di confezionamento a quella di trasformazione e/o consumo;
- ✓ Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza)
- ✓ sulle **uova** destinate al consumo umano dopo la fase di raccolta, sino a quella di trasformazione e/o commercializzazione e consumo;
- ✓ Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) sugli stabilimenti di depurazione e di stabulazione **molluschi bivalvi**;
- ✓ Sorveglianza e controllo della **contaminazione ambientale** sugli alimenti di origine animale;
- ✓ Sorveglianza, monitoraggio e classificazione delle **acque** destinate alla molluschicoltura;
- ✓ Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su **ristorazione pubblica e collettiva** per gli alimenti di origine animale e loro derivati;
- ✓ Esecuzione dei prelievi finalizzati al controllo microbiologico, chimico e fisico sulle derrate di origine animale in conformità ai piani di campionamento regionali PRIC (piano regionale integrato dei controlli) e PRR (piano regionale residui);
- ✓ Controllo ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza) su alimenti di origine animale e loro derivati provenienti da altri Stati membri dell'Unione Europea, fermi restando i compiti e le attività svolti dagli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (**UVAC**) e dei Posti d'Ispezione Frontaliera (**PIF**) per ciò che concerne gli alimenti di origine animale e loro derivati provenienti da Paesi terzi;
- ✓ Gestione dei **sistemi d'allerta** per gli alimenti di origine animale;
- ✓ Acquisizione dalla scrivania Ente Terzo e registrazione in propria banca dati delle **SCIA** delle imprese del settore alimentare, di esclusiva competenza del SIAV B, in cui gli alimenti di origine animale e loro derivati sono ottenuti, manipolati, depositati, trasportati e commercializzati;
- ✓ Attività relative al **riconoscimento** degli stabilimenti, ai sensi del Regolamento 853/04 CE, con

rilascio di pareri per l'istruttoria ai fini del riconoscimento e/o adeguamento igienico sanitario alle normative comunitarie degli stabilimenti di lavorazione trasformazione e deposito di alimenti di origine animale;

- ✓ Sorveglianza e controllo sul corretto smaltimento dei **sottoprodotti** di origine animale e del
- ✓ **Materiale specifico a rischio** presso imprese o industrie alimentari;
- ✓ Prestazioni o attività per **macellazioni d'urgenza** al di fuori degli stabilimenti;
- ✓ Prestazioni o attività per macellazioni ad uso privato e/o per attività venatoria;
- ✓ Referti, denunce, certificazioni ed attività connesse all'emanazione di provvedimenti contingibili ed urgenti;
- ✓ Prestazioni o attività consequenziali al rilievo, per la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, di illeciti amministrativi e penali;
- ✓ Sorveglianza e controllo sulle attività degli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti di origine animale finalizzati alla prevenzione della propagazione di malattie trasmissibili agli animali e delle zoonosi;
- ✓ Rilascio pareri tecnici su regolamenti comunali o Enti, Autorità e privati;
- ✓ Educazione alla salute per la parte di competenza;
- ✓ Esecuzione di controlli ed ispezioni per la verifica dei requisiti dichiarati dagli esercenti a seguito della presentazione della SCIA presso i SUAP;
- ✓ Esecuzione dei prelievi finalizzati al controllo microbiologico, chimico e fisico sulle derrate di origine animale in conformità ai piani di campionamento regionali PRIC:
 1. *piano regionale integrato dei controlli;*
 2. *PRR (piano regionale residui);*
 3. *Piano Straordinario Sorveglianza Diossine e PCB;*
 4. *Piano di monitoraggio sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali;*
 5. *Programma di monitoraggio presenza di Residui di Fitosanitari negli Alimenti;*
 6. *Piano Nazionale Controllo Additivi;*
 7. *Piano di monitoraggio antiparassitari negli alimenti di o.a.;*
 8. *Piano per la ricerca di residui di radiazioni ionizzanti;*
 9. *Piano di monitoraggio della radioattività da radionuclidi negli alimenti;*
 10. *Piano monitoraggio Micotossine negli alimenti di o.a.;*
 11. *Piano di sorveglianza EST ovi-caprine;*
 12. *Piano di monitoraggio Salmonelle negli animali macellati;*
 13. *Piano di sorveglianza sanitaria molluschi bivalvi e classificazione delle acque marine destinate alla molluschicoltura;*
 14. *Piano di monitoraggio sanitario dei prodotti freschi della pesca;*
 15. *Piano di controllo sanitario del rischio trichine in suini allevati, in cinghiali oggetto di attività venatoria e nella fauna selvatica.*
 16. *Gestione dei sistemi di allerta alimentare, sia in entrata, che in uscita sul portale I-RASFF;*

Il territorio di competenza è quello della provincia di Taranto ed è articolato essenzialmente su una distribuzione territoriale omogenea del personale dipendente, con incarichi specifici ad ogni figura professionale appartenente al Servizio.

PIANO LOCALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA STRUTTURA COMPLESSA SIAV C - ASL TARANTO. PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ 2023.

Ai sensi e per gli effetti della Deliberazione della Giunta Regionale n. 518 del 29.03.2021, il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAV C) è stato individuato quale autorità

competente, ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2017/625, in materia di alimenti di origine animale in fase di produzione primaria, mangimi, sottoprodotti di origine animale e benessere animale.

Pertanto, per tali settori, il SIAV C pianifica, programma, esegue, monitora e rendiconta i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, procede all'adozione delle Azioni Esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento UE 2017/625 ed accerta e contesta le relative sanzioni amministrative; il tutto tenendo conto di quanto previsto dalle disposizioni sul procedimento amministrativo ordinario (L. 241/1990 e s.m.i.) e dalle altre norme dell'ordinamento giuridico di riferimento; inoltre in caso di riscontro di illeciti penali promuove l'azione penale.

Ai sensi e per gli effetti della Deliberazione della Giunta Regionale n. 1264 del 19.09.2022 entro il mese di ottobre le Aziende Sanitarie Locali dovranno redigere il Piano Locale dei Controlli 2023.

Il Piano Locale dei controlli ufficiali del SIAV C è così articolato:

- Piano Nazionale Farmacosorveglianza 2023.
- Piano Nazionale Benessere Animale in allevamento 2023.
- Piano protezione degli animali durante il trasporto 2023.
- Piano protezione degli animali durante l'abbattimento 2023.
- Piano Nazionale Residui 2023, per la parte di competenza.
- Piano Nazionale Alimentazione Animale 2023.
- Piano dei controlli ufficiali nell'ambito della produzione di latte crudo destinato al consumo umano 2023.
- Piano di verifica dei requisiti di igiene generale previsti dal reg. Ce 852/2004 in aziende di acquacoltura – settore pesci 2023.
- Piano dei controlli ufficiali sulla riproduzione animale 2023.
- Piano dei controlli ufficiali in materia di igiene urbana veterinaria e controllo benessere animali d'affezione compreso il controllo sulle strutture che ospitano i cani, per la parte di competenza, 2023.
- Piano dei controlli ufficiali sui sottoprodotti di origine animale 2023.
- Piano di controllo delle strutture veterinarie 2023.
- Piano dei controlli ufficiali sugli esercizi addetti alla vendita di alimenti zootecnici 2023.
- Piano dei controlli programmati UVAC 2023, per la parte di competenza.
- Piano straordinario di screening e screening mirato della contaminazione da diossine e PCB nella produzione primaria di alimenti con campionamento e analisi di alimenti di origine animale (latte, prodotti a base di latte, uova, fegati di ovini e caprini, prodotti della pesca, mitili e ostriche), alimenti di origine vegetale (olive, oli, ortaggi, frutta e vino), foraggi e mangimi in aziende della Provincia di Taranto. Anno 2023, per la parte di competenza.
- Verifica della permanenza dei requisiti di idoneità della struttura operativa territoriale riconosciuta al fine dell'affidamento di equidi oggetto di provvedimento di sequestro o confisca a norma del codice penale 2023.
- Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali 2023.
- Pubblicazione nel sito aziendale dei dati aggregati riferiti alle attività del Servizio 2023.

Per l'intera pianificazione sopra elencata saranno diramate nell'ambito territoriale di competenza la programmazione, le procedure documentate e la modulistica aggiornata da utilizzare per l'esecuzione, il monitoraggio e la rendicontazione delle attività. A tutte le attività del Servizio SIAV C si applica la procedura documentata del sistema di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali a posteriori ed in tempo reale ai sensi delle disposizioni regionali in materia.

Tutte le attività sono finalizzate ad assicurare i Livelli Essenziali di Assistenza definiti con D.P.C.M. 12 gennaio 2017 ed ottemperare alla DGR N. 387/2019 e s.m.i. in riferimento al Regolamento UE 625/2017, come disposto dal D.Lgs. n. 27/2021 nel rispetto di quanto disposto nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 518/2021.

La programmazione delle attività di controllo ufficiale di competenza del SIAV C sarà attuata nel pieno rispetto delle indicazioni della Autorità Competente Regionale. Tale programmazione garantirà la copertura completa del territorio e prevede una equa distribuzione temporale dei controlli nel corso dell'anno.

A differenza di quanto accade per i controlli ufficiali programmati, in caso di controlli ufficiali ad hoc (conseguenti a non conformità in corso di piani programmati o per campionamenti su sospetto, sistemi di allerta esposti, illeciti di varia natura, particolari esigenze territoriali, quali avvelenamenti dolosi di animali, interventi

per rinvenimento di esemplari di fauna selvatica morti o in stato di necessità di cure, ecc.) verranno utilizzati ove possibile procedure e modulistica dei piani programmati o del sistema di allerta (SARAM PUGLIA). Sarà posta particolare attenzione al perseguimento degli obiettivi strategici, valutati attraverso gli obiettivi operativi individuati dalla Regione Puglia.

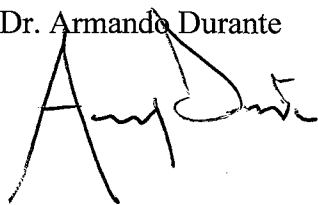
Altri adempimenti di primaria importanza riguardano il debito informativo con l'Autorità Competente Regionale e l'Autorità Competente Centrale, con flusso ormai completamente informatizzato e quindi telematico, la pubblicazione nel sito internet istituzionale dei dati aggregati riguardanti l'attività del Servizio con garanzia della trasparenza e contemporanea Tutela della Privacy ed il Programma di Formazione del Personale addetto al controllo ufficiale.

PER ULTERIORI APPROFONDIMENTI SI RIMANDA ALLE LINEE GUIDA FORNITE DALLA REGIONE PUGLIA, ALLE DISPOSIZIONI REGIONALI E AL PLC ADOTTATO DALL'ASL TA NELL'ANNO 2022 E SI SPECIFICA CHE IL PRESENTE PIANO, RELATIVO ALL'ANNO 2023, VIENE REDATTO IN LINEA DI MASSIMA SULLA SCORTA ED IN CONTINUITA' CON I CONTENUTI DI QUEL PIANO.

SI RINVIA UFFICIALMENTE LA PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CUI AL PRESENTE PIANO LOCALE, AL MOMENTO IN CUI LA STESSA SARA' ATTUABILE, E CIOE' DOPO LE SPECIFICHE INDICAZIONI PER IL 2023 DELL'AUTORITA' COMPETENTE REGIONALE MEDIANTE L'ADOZIONE DI OPPORTUNI ATTI DI MODIFICA ED INTEGRAZIONE DELLO STESSO.

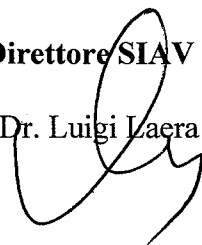
Il Direttore SIAN

Dr. Armando Durante



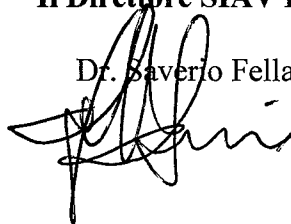
Il Direttore SIAV A

Dr. Luigi Laera



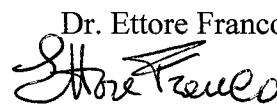
Il Direttore SIAV B

Dr. Saverio Fella



Il Direttore SIAV C

Dr. Ettore Franco



Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Dr. Michele Conversano

