

# **Il ruolo di ATS Brescia nei controlli sulla sicurezza alimentare**

**Dr. Fabrizio Speziani  
Direttore Sanitario ATS di Brescia**



Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brescia

# **Il Sistema Sanitario Nazionale assicura il diritto alla salute attraverso Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)**

**Sono divisi in tre macro aree, secondo il tipo di assistenza:**

- Assistenza Sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro
- Assistenza Distrettuale
- Assistenza Ospedaliera

**All'interno dell'Area di Assistenza Sanitaria Collettiva in ambiente di vita e di lavoro sono comprese le attività di Tutela igienico sanitaria degli alimenti**



# PIANO NAZIONALE INTEGRATO 2015 – 2018

Il **Piano Nazionale Integrato** (PNI) è volto ad orientare i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e per la lotta alle frodi lungo l'intera filiera produttiva, in funzione dei rischi.

A tal fine, le attività di controllo sulle produzioni alimentari sono integrate con quelle relative ad altri ambiti strettamente correlati, quali sanità e benessere animale, sanità delle piante e tutela dell'ambiente.

Il PNI 2015-2018, redatto dal Ministero della Salute in coordinamento con le altre Amministrazioni Competenti per i diversi settori, in conformità al Regolamento (CE) n. 882/2004 e alla Decisione 2007/363/CE, è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni con Intesa del 18 dicembre 2014.

**PIANO NAZIONALE INTEGRATO** → **PIANO REGIONALE INTEGRATO**



# PIANO REGIONALE INTEGRATO

- definisce i principi di riferimento, gli obiettivi strategici, i temi prioritari di intervento e gli strumenti attuativi che dovranno caratterizzare la prevenzione nel periodo indicato
- illustra, in forma coerente e sistematica, le linee di indirizzo della Direzione Generale Sanità alle Aziende Sanitarie Locali, ora ATS, per la pianificazione delle attività dei servizi aziendali che si occupano di sicurezza alimentare.



## **PIANO REGIONALE INTEGRATO → PIANO DI VIGILANZA ATS BRESCIA**

I controlli ufficiali sono stati organizzati secondo criteri basati sull'analisi di contesto territoriale e sulla categorizzazione del rischio della singola impresa.

A questi controlli si aggiungono quelli che si rendono necessari per fronteggiare situazioni non prevedibili quali le nuove attività o la modifica di quelle esistenti, le segnalazioni di malattie trasmesse da alimenti, le notifiche di allerta alimentare, le richieste della Autorità Giudiziaria,...



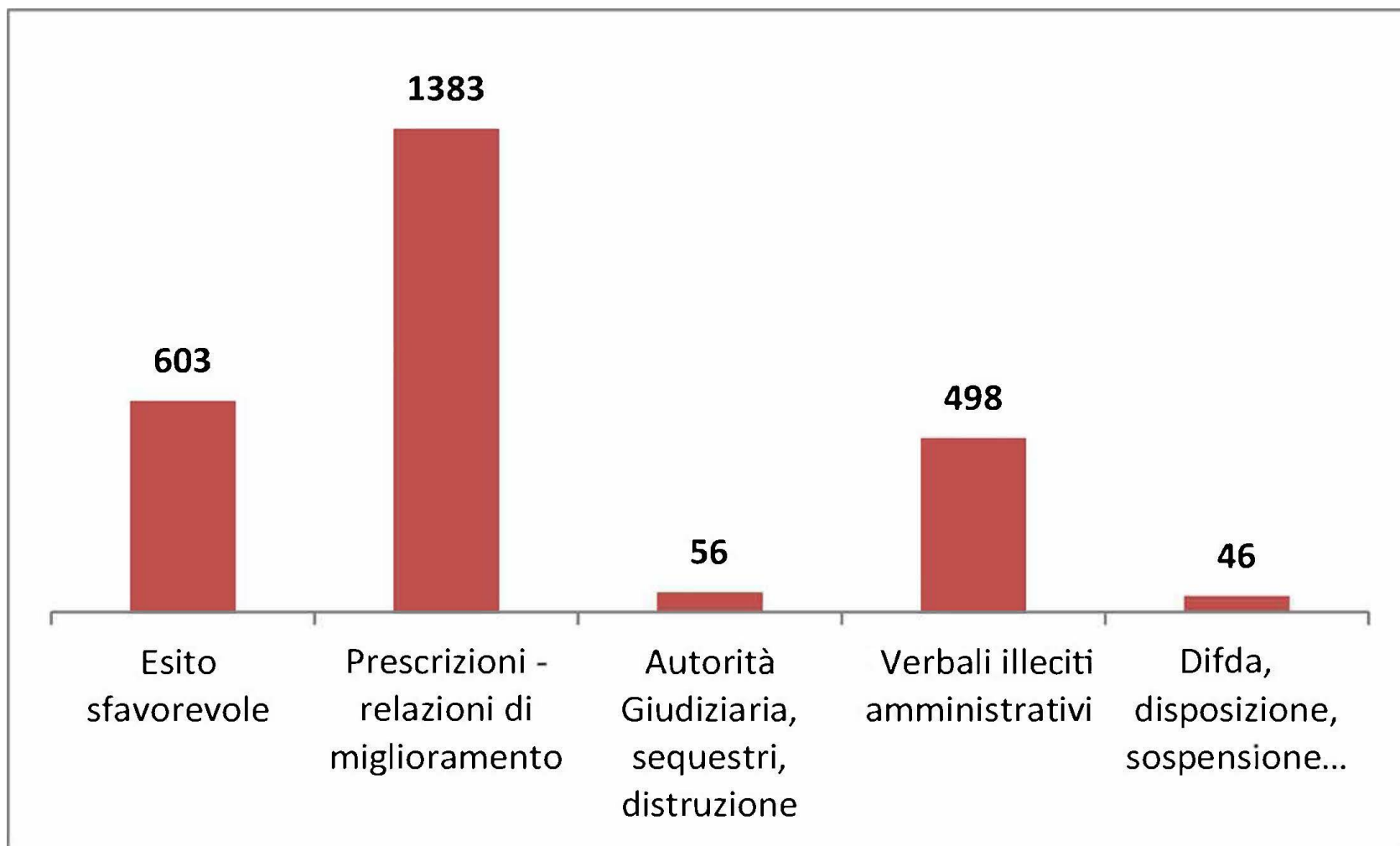
## Le attività di controllo Ufficiale svolte nel 2017

### IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Aziende	Controlli	Ispezioni	Mensa	Camp. Acquedotti	Camp. Alimenti
6.512	12.553	9.120	508	11.401	998



## Esiti negativi delle attività di controllo Ufficiale svolte nel 2017



# Regolamento (CE) n. 882/2004

Obblighi degli **operatori del settore** alimentare (responsabilità principale della sicurezza dei prodotti e dei materiali a contatto)

Competenze e ruoli delle **Autorità Competenti** (ATS, Regione, Ministero)

**Metodi** e tecniche di controllo ufficiale (monitoraggio, ispezione, campionamento, audit,...)

Adozione di **piano di azione** nei casi di non conformità (raccomandazione, imposizione, restrizione, sanzione,...)

Registrazione ed **evidenza** delle attività effettuate con verifica di efficacia

Altri dettagli quali classificazione stabilimenti, interpretazione referti analitici,...





# **Piano di Vigilanza anno 2018: Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (IAN) Vigilanza Programmata**

**Il piano considera i diversi TIPI di impresa:**

- attività riconosciute
- attività registrate
- attività registrate con procedure semplificata
- operatori del settore Materiale ed Oggetti a Contatto con Alimenti (MOCA)

Ulteriormente stratificate nelle tre classi di rischio a cui corrisponde una **frequenza** di controllo diversificata.



<b>Piano vigilanza 2018</b>	<b>CNT registrato</b>	<b>CNT semplificato</b>	<b>AUDIT</b>
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		10	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		10	
Lavorazione di frutta e di ortaggi	10		1
Produzione di bevande di frutta /ortaggi	2		
Produzione di olii e grassi vegetali	10		1
Produzione di bevande alcoliche	30	40	3
Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	5		
Lavorazione del caffè	5		
Produzione di pasta secca e/o fresca	10		1
Produzione di pane, prodotti da forno e di pasticceria	30	320	3
Produzione di prodotti di gelateria	3		1
Produzione e lavorazione cioccolato, caramelle, ecc.	1		
Produzione di cibi pronti in genere	10	180	2
Produzione delle bibite, acque minerali...	4		
Mense sanitarie o socio-sanitarie con preparazione	133		13
Mense scolastiche con preparazione	158		16
Mense aziendali con preparazione	34		4
Mense senza preparazione		90	
Ristorazione pubblica		970	
Bar		500	
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande		50	
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande		170	
Commercio ambulante		30	
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi		10	



## Piano di Vigilanza 2018 - Attività riconosciute

<b>Piano vigilanza 2018</b>	CNT registrato	CNT semplificato	AUDIT
produzione germogli	1		
Integratori prod./conf.	4		1
additivi alimentari	4		1
aromi alimentari	1		1
MOCA (produzione, trasformazione)	40		4

## Piano di Vigilanza 2018 - Stabilimenti di produzione e Trasformazione Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti

<b>ATTIVITA' STABILIMENTI</b>	<b>Totali</b>	<b>Controlli</b>	<b>Audit</b>
Carta e cartone	17	40	4
Gomma	2		
Materie Plastiche	71		
Metalli e Leghe	71		
Inchiostri	1		
Legno	1		
<b>Totale</b>	<b>163</b>	<b>40</b>	<b>4</b>



# **Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria anno 2018**

**Il piano opera con l'obiettivo di tutelare la sicurezza alimentare dal campo alla tavola, ciò presuppone l'effettuazione di controlli ufficiali sulla produzione di mangimi, sull'alimentazione degli animali, sulla prevenzione delle malattie degli animali trasmissibili attraverso i prodotti derivati, sulla trasformazione deposito trasporto e commercializzazione dei prodotti di origine animale, attraverso un sistema integrato di monitoraggio, sorveglianza, ispezioni, audit e campionamenti ufficiali.**



# Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria anno 2018: Vigilanza Programmata

**Il piano considera i diversi TIPI di impresa:**

- **Attività riconosciute a carattere industriale**
- **Attività riconosciute a carattere non industriale**
- **Attività riconosciute con flussi consolidati di esportazione verso paesi terzi**
- **Alpeggi**
- **Attività registrate**

a

Ulteriormente stratificate nelle classi di rischio a cui corrisponde una frequenza di controllo diversificata.



**AVICOLI**

**BOVIDI**

**SUIDI**

**OVICAPRINI**

**EQUIDI**

**11.726 ALLEVAMENTI**

**12.906.328 CAPI**

**1.937**

**ALLEVAMENTI ALTRE SPECIE (ITTICI, CUNICOLI, API, SELVATICI)**



853	Riconosciuti	Sezione 0	Attività generali	Centro di riconfezionamento
853	Riconosciuti	Sezione 0	Attività generali	Deposito frigorifero
853	Riconosciuti	Sezione I	Carni di ungulati domestici	Laboratorio di sezionamento
853	Riconosciuti	Sezione I	Carni di ungulati domestici	Macello
853	Riconosciuti	Sezione II	Carni di pollame e di lagomorfi	Laboratorio di sezionamento
853	Riconosciuti	Sezione II	Carni di pollame e di lagomorfi	Macello
853	Riconosciuti	Sezione IX	Latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta
853	Riconosciuti	Sezione IX	Latte e prodotti a base di latte	Centro di standardizzazione
853	Riconosciuti	Sezione IX	Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di stagionatura
853	Riconosciuti	Sezione IX	Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di trasformazione
853	Riconosciuti	Sezione IX	Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di trattamento termico



853	Riconosciuti	Sezione V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Laboratorio di preparazione carni
853	Riconosciuti	Sezione VI	Prodotti a base di carne	Deposito frigorifero
853	Riconosciuti	Sezione VIII	Prodotti della pesca	Locale di cernita e sezionamento
853	Riconosciuti	Sezione VIII	Prodotti della pesca	Locale di macellazione di prodotti di acquacoltura
853	Riconosciuti	Sezione VIII	Prodotti della pesca	Stabilimento di trasformazione
853	Riconosciuti	Sezione X	Carni di pollame e di lagomorfi	Centro di imballaggio uova
853	Riconosciuti	Sezione XI	Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di trasformazione
853	Riconosciuti	Sezione XII	Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di trasformazione
853	Riconosciuti	Sezione XIII	Latte e prodotti a base di latte	Stabilimento di trasformazione
853	Riconosciuti	Sezione XIV	Latte e prodotti a base di latte	Centro di raccolta





# 2769 STABILIMENTI REGISTRATI

Depositi alimenti

Esercizi di vicinato con vendita al dettaglio di prodotti vari (di o.a. o non)

Impianti macellazione stagionali

Laboratori di produzione e vendita diretta al consumatore di prodotti alimentari

Macellerie, pollerie, pescherie (anche con laboratorio)

Produzione primaria

Trasporto conto terzi

Vendita su aree pubbliche



# Le attività di controllo Ufficiale svolte nel 2017

## PRODUZIONE PRIMARIA

### Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale **2017**

<b>ALLESTIMENTI PRESENTI</b>	<b>CONTROLLI EFFETTUATI</b>	<b>NON CONFORMITA'</b>
<b>13.663</b>	<b>4.187</b>	<b>361</b>



# Le attività di controllo Ufficiale svolte nel 2017

## PRODUZIONE POST PRIMARIA

### Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale **2017**

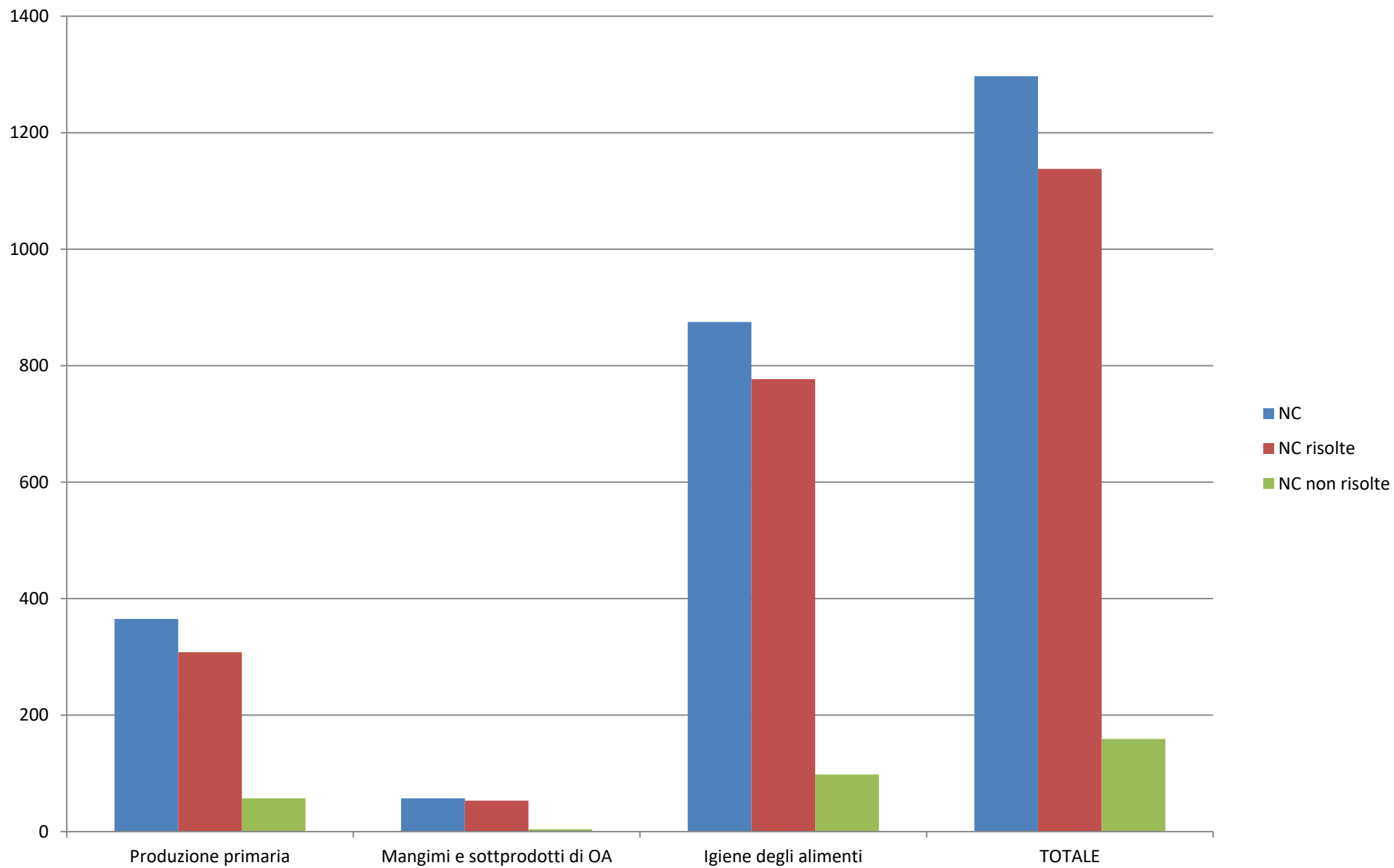
IMPIANTI RICONOSCIUTI	IMPIANTI REGISTRATI	AUDIT	ISPEZIONI	SEDUTE MACELLAZIONE	CAMPIONI ALIMENTI
<b>612</b>	<b>2.769</b>	<b>286</b>	<b>4.314</b>	<b>7.884</b>	<b>20.078</b>



## Azioni di cui agli artt. 54 e 55 del Regolamento CE 882/2004 adottate nel 2017

<b>Ambito di attività</b>	<b>NC</b>	<b>NC risolte</b>	<b>NC in fase di chiusura</b>
<b>Produzione primaria</b>	365	308	57
<b>Mangimi e sottoprodotti di Origine Animale</b>	57	53	4
<b>Igiene degli alimenti</b>	875	777	98
<b>TOTALE</b>	<b>1.297</b>	<b>1.138</b>	<b>159</b>





Grazie per l'attenzione

