

M.O. Commercializzazione e somministrazione alimenti di O.A.



Contesto geografico

La Provincia di Ferrara è sempre stata un territorio a forte impronta agricola mentre la fascia costiera vede un'attività produttiva basata anche sulla pesca e sulla molluschicoltura. In entrambi i settori le attività commerciali prevalenti sono di dimensioni piccole e medie. La maggioranza delle strutture registrate si trova in ambito cittadino o sulla fascia costiera.

Contesto produttivo

La vocazione agroalimentare della Provincia di Ferrara è da tempo nota: la nostra Provincia dispone di ben 18 tipicità che però riguardano prevalentemente prodotti non di origine animale. Escludendo gli stabilimenti riconosciuti, nel nostro territorio permane ancora una piccola quota di laboratori a conduzione familiare per la lavorazione delle carni suine con produzione di ridotti quantitativi di salumi "tradizionali", mentre l'impossibilità di produrre formaggi grana ha impedito la sopravvivenza ai piccoli caseifici con l'eccezione di alcuni pastori che caseificano la propria materia prima. Nel settore commerciale quasi tutte le imprese del settore alimentare negli ultimi anni hanno risentito in maniera notevole della contrazione delle attività. In maniera abbastanza uniforme, ma soprattutto nei comuni del forese, si sono ridotte le attività commerciali alimentari minori: macellerie, piccoli laboratori e negozi di alimentari hanno risentito della contrazione dei consumi e della concorrenza dei centri commerciali. Sono molti anni ormai che le imprese registrate nel settore del commercio all'ingrosso ed al dettaglio risultano in forte contrazione. I dati della Camera di commercio evidenziano che nell'ultimo anno i settori che più hanno inciso sulla diminuzione della produzione sono stati quello alimentare e quello dei trasporti.

Nel territorio provinciale attualmente sono presenti:

- 231 **macellerie** e macellerie annesse ai supermercati;
- 64 **pescherie** e pescherie annesse ai supermercati;



**DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE**

- 16 **alimentaristi** con annesso laboratorio di produzione;
- 23 strutture registrate come **depositi frigoriferi** di alimenti di origine animale quasi tutte di limitate dimensioni;
- 42 **ambulanti** alimentari e n. 49 ambulantissimi ittici;
- 16 **depositi** frigoriferi correlati agli ambulantissimi;
- 23 **laboratori** artigianali (presso aziende agricole o annessi a spaccio);
- 4 **caseifici** aziendali;
- 37 **laboratori di smielatura** tutti di piccole dimensioni;
- 197 **strutture per il trasporto**, comprensive anche dei negozi mobili degli ambulantissimi;
- circa 800 attività di **ristorazione pubblica** dislocate per il 75% negli ambiti territoriali di Codigoro e di Ferrara;
- 137 **mense** di cui 9 sopra i 1000 pasti/gg.
- Innumerevoli e sempre più numerose le **feste temporanee** distribuite su tutto il territorio.

Mandato normativo

La legislazione sanitaria del settore si è evoluta nel tempo: dagli storici riferimenti normativi come il Regio Decreto 20/12/1928 n. 3298, di cui peraltro ancora alcuni articoli sono in vigore, si è passati negli anni '60 e '80 alla normativa nazionale più recente con la Legge 283/1962 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” ed il suo Regolamento di esecuzione, il D. P. R. n. 327 uscito solamente il 26/03/1980, ed all'altrettanto fondamentale Decreto legislativo n. 109/1992 “Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”. Alla fine degli anni '90 ed all'inizio degli anni 2000 la Comunità Europea compie uno sforzo notevole per superare le differenze tra le varie normative tecniche nazionali creando le basi per l'attuale normativa comunitaria sull'igiene delle produzioni alimentari. Alcune importanti affermazioni compaiono già nel Libro Bianco della Commissione sulla sicurezza degli alimenti del 12/01/2000 il cui motto “*Dal campo alla tavola*” riassume il concetto sui controlli integrati sull'intera filiera produttiva. Attualmente la base normativa principale è costituita dai Regolamenti del cosiddetto “pacchetto igiene” associato ad altri Regolamenti comunitari. Ricordando i più importanti:

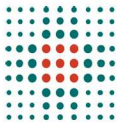
REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 “*che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare*”;

REGOLAMENTO CE N. 852/2004 “*sull'igiene dei prodotti alimentari*” dove nel suo Allegato II sono descritti i requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare diversi da quelli del “Settore primario”;

REGOLAMENTO CE N. 853/2004 e s.m. ed i. dove nel suo Allegato III sono definite norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

REGOLAMENTI CE N. 854/2004 e N. 882/04, che indirizzati alle autorità competenti stabiliscono norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

REGOLAMENTO CE N. 2073/05 e s.m. ed i. relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;



**DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE**

REGOLAMENTO CE N. 2075/05 riguardante norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali (ad esempio M.U.F.) relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni;

REGOLAMENTO CE N. 1169/2011 in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dal punto di vista pratico, molto importanti sono anche tutte le Linee guida applicative dei succitati Regolamenti CE 852/04, 853/04, 2073/04 ecc. seguite poi da specifici recepimenti regionali.

Di particolare importanza sono inoltre anche alcune normative regionali come:

Ordinanza 03/04/2002, indicazioni Regione Emilia – Romagna, Determina 9223 dell'01/08/2008 della Regione Emilia Romagna, D.G.R. n. 1869 del 17/11/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare";

Legge regionale 31/03/2009 n. 4 "Disciplina dell' agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole";

"Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

Deliberazione della Giunta Regionale 25/02/2013 n. 200: Approvazione delle "Linee guida regionali per le Aziende USL sulle metodologie di esercizio della funzione di vigilanza/controllo da parte dei Dipartimenti di Sanità Pubblica" in attuazione della DGR n. 2071/2010;

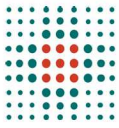
Lettera R.E.R. P.G. n. 2013/281614 del 13/11/2013: "Invio lista di riscontro (check list) per il controllo ufficiale in stabilimenti che adottano un sistema di autocontrollo basato su procedure semplificate HACCP";

Determina RER n. 14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale".

Attività di controllo ufficiale

Il M.O. Commercializzazione e somministrazione alimenti di origine animale, nel rispetto dei Livelli Essenziali di Assistenza, ed in coerenza con gli obiettivi del Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP):

- garantisce la gestione e l'aggiornamento dell'anagrafe degli stabilimenti del settore alimentare (OSA registrati) divisa per tipologia ai sensi del Regolamento CE 852/04 collaborando attivamente con gli Sportelli Unici Attività Produttive dei vari Comuni;
- garantisce il controllo ufficiale, ai sensi del Regolamento CE 882/04, sulla produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale in tutte le strutture registrate, diretto a garantire l'idoneità igienico-sanitaria dei processi produttivi. Preleva inoltre campioni di alimenti secondo le indicazioni del Piano Regionale Alimenti (PRA) per controllarne la regolarità e sorvegliare i rischi biologici, chimici e microbiologici, a tutela della salute pubblica;
- promuove l'educazione sanitaria degli operatori e dei consumatori in tema di igiene degli alimenti di origine animale; fornisce indicazioni ed indirizzi tecnico-scientifici, concorda con l'OSA interventi atti ad eliminare non conformità emerse nel corso dei controlli ufficiali e, nei casi previsti dalla vigente normativa in materia, emette provvedimenti sospensivi e/o sanzionatori e/o giudiziari;
- gestisce gli stati di allerta sugli alimenti di origine animale destinati al consumo umano come da Regolamento CE 178/2002 mediante vigilanza, prescrizioni e report informativi;
- interviene per gli aspetti di competenza in occasione di intossicazioni e inconvenienti igienico- sanitari correlati agli alimenti e bevande; l'obiettivo "Attuazione del programma di sorveglianza sulle malattie da



**DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE**

alimenti (MTA), " è previsto per il 2016 dal PROGETTO 2.18 - rafforzamento e razionalizzazione delle attività di prevenzione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare del PRP 2015-2018;

- garantisce il controllo igienico sanitario, nel rispetto delle limitazioni imposte, all'attività di macellazione per uso familiare di suini ed ovicaprini al di sotto dei 12 mesi.

Risultati dei controlli effettuati nell'anno 2015:

- **Macellerie e macellerie annesse ai supermercati:** n. 102 strutture controllate su n. 103 programmate pari al 99%; Non conformità riscontrate in 46 strutture, pari al 45%;
- **Pescherie e pescherie annesse ai supermercati:** n. 39 strutture controllate su n. 44 programmate, pari all' 88%; Non conformità riscontrate in 12 strutture pari al 30,7%;
- **Alimentaristi con laboratori di produzione:** n. 9 strutture controllate su n. 9 programmate pari al 100%; Non conformità riscontrate in 1 struttura : pari all' 11,1% ;
- **Ambulanti alimentari:** n. 42 strutture controllate su n. 62 programmate, 68% (problemi nella reperibilità degli OSA) per ambulanti ittici: N. C. riscontrate in 8 strutture pari al 33,3%; per ambulanti alimentari: N. C. riscontrate in 6 strutture pari al 37,5%;
- **Caseifici aziendali:** n. 3 strutture controllate su n. 3 programmate pari al 100%; tutte 3 le strutture hanno presentato N.C. (100%);
- **Laboratori di smielatura:** n. 9 strutture controllate su n. 9 programmate pari al 100%; nessuna struttura ha presentato N.C.;

Tra gli obiettivi del Programma "Sicurezza alimentare" **l'attività ispettiva congiunta** con l'Unità Operativa Igiene Alimenti e Nutrizione viene effettuata su tutto il territorio provinciale da numerosi anni e riguarda le attività di interesse comune come Ristorazione pubblica, collettiva, fiere, feste e sagre, negozi di vicinato, laboratori di gastronomia e/o rosticceria.

Nell'anno 2015 sono stati eseguiti n. 225 controlli su n. 222 programmati: 101% ed in particolare:

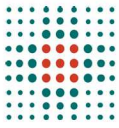
- **Ristorazione pubblica:** n. 83 ispezioni eseguite su n. 91 programmate, pari al 91%. Non conformità riscontrate in 50 strutture pari al 63,8%;
- **Ristorazione collettiva:** n. 18 ispezioni eseguite su n. 18 programmate, 100%. Non conformità riscontrate in 10 strutture pari al 55,5%.

Ad attuazione del **Piano regionale alimenti (PRA)** nel settore della produzione e della commercializzazione alimenti di origine animale nell'anno 2015 sono stati effettuati n. 141 campioni su n. 135 previsti, 104,4% per ricerche microbiologiche e chimiche.

Per quanto riguarda le ispezioni delle carni suine effettuate nell'ambito delle **macellazioni per uso familiare (M.U.F.)** con relativo prelievo per la ricerca di trichine come da Reg. CE 2075/2005 e s.m.i., nell'anno 2015 sono state eseguite n. 348 ispezioni di suini e n. 02 di ovini macellati a domicilio. Nessuna N.C. riscontrata.

Nella gestione degli episodi di **malattia a trasmissione alimentare (MTA)**, nel corso del 2015 sono state effettuate n. 15 attività di indagine presso i focolai su altrettante segnalazioni.

Nella gestione operativa del **Sistema di allerta per alimenti di origine animale** nel corso del 2015 sono state gestite n. 67 allerta in entrata, n. 4 in uscita e n. 21 segnalazioni per informazione.



DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

Personale e risorse

Per ottemperare agli adempimenti previsti nelle attività afferenti al M.O. Commercializzazione e somministrazione alimenti di O.A collaborano parzialmente 11 Dirigenti Veterinari, 5 Tecnici della prevenzione e 2 amministrativi dell'Unità Operativa Attività Veterinarie.

Modalità operative

L'attività di controllo ufficiale sulle strutture registrate viene svolta sulla base di un programma annuale che tiene conto della valutazione del rischio delle singole strutture, sulla base dello storico dei controlli e sulle capacità produttive dell'azienda. E' prevista inoltre un'attività su segnalazione e su emergenze. L'attività di controllo ufficiale è eseguita dai Dirigenti Veterinari o dai TdP tramite ispezioni/verifiche utilizzando, nelle strutture che adottano autocontrollo con procedura semplificata, la check-list allegato 3 della IOUO "CU presso Operatori del Settore Alimentare (produzione post primaria)" doc-web n. 3451, e per le attività con autocontrollo NON semplificato, la check-list allegato 2 della medesima IOUO. Eventuali campionamenti sono previsti solo a seguito di sospetto o segnalazione.

Nelle attività dove è programmata l'attività congiunta con U.O. IAN come negli esercizi di preparazione e/o somministrazione è previsto l'utilizzo delle apposite "Scheda del Controllo Ufficiale congiunto" e "Scheda rilevazione non conformità e prescrizioni" Vers. 04 del 03/11/2015.

Tale attività è stata programmata con la nota PG n. 11067 del 18/02/16 "Programma annuale di ispezioni congiunte UOAV / UOIAN per la Sicurezza alimentare - anno 2016".

L'attività di campionamento relativa al Piano regionale alimenti 2016 viene svolta sulla base delle indicazioni pervenute dal Servizio Prevenzione collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia Romagna con la nota PG 2016/427987 del 08/06/2016 "Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimico- fisici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale 2016 – 2017 e sulla base della IOUO "Campionamento alimenti" Vers. 4 del 21/07/2015 doc-web n. 2768. Altri campioni potranno essere eseguiti solo a seguito di segnalazioni pervenute o di non conformità rilevate dal Veterinario Ufficiale.

Per quanto riguarda le ispezioni delle carni suine effettuate nell'ambito delle macellazioni per uso familiare (M.U.F.), durante il periodo consentito dalle specifiche ordinanze comunali, al fine di assicurare l'ispezione sanitaria con apposita bollatura dei suini ed ovicapri al di sotto dei 12 mesi macellati ad uso familiare presso i richiedenti, si eseguiranno gli opportuni campionamenti per la ricerca delle trichine utilizzando l'apposito verbale di prelievo (Mod. 714) e, per gli ovicapri, ritirando il MSR prodotto nella macellazione come da lettera PG n. 71993 del 21/11/2013 "Istruzione operativa per il controllo ufficiale Veterinario nelle macellazioni uso familiare di ovicapri".

Nella gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti di origine animale si tiene conto della Procedura Dipartimentale "Gestione del sistema di allerta per alimenti-mangimi" doc-web n. 4844. Nella gestione degli episodi di malattia a trasmissione alimentare (MTA) il controllo ufficiale al fine di assicurare, a seguito di segnalazione ricevuta od in esito a proprio controllo, una pronta attività di indagine presso i focolai, utilizzerà gli strumenti del protocollo di indagine epidemiologica conformemente a quanto previsto dalla Procedura dipartimentale "Gestione di segnalazione di malattie trasmesse da alimenti", doc. n. 1753 Versione 3 del 03/06/15.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

Responsabile del Modulo Organizzativo: dott. Antonio Tosi

Si trova al 1° piano della sede di Via Cassoli, 30 - Scala A - Ferrara, CAP 44121

Tel. 0532/235982-986

Fax: 0532/235985

E.mail: a.tosi@ausl.fe.it ; areaveterinaria@ausl.fe.it

PEC: areaveterinaria@pec.ausl.fe.it



A cura dell'Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma Sicurezza Alimentare

Presentazione del MO CSAOA - Versione 1 del 06/10/2016