



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI VIBO VALENTIA

Via Dante Alighieri - 89900 Vibo Valentia - Part. IVA n° 02866420793

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S. P. V.V. | Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN | Data di emissione 14.04.2014 |
| | Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano | Revisione 01 Dicembre 2014 |
| | Pag.1 di 6 | |

Titolo: Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano

Indice

- 1 Modalità operative
- 2 Definizioni
- 3 Riferimenti legislativi
- 4 Campo di applicazioni
- 5 Provvedimenti da adottare
- 6 Flusso informativo

| Redatto – Validato - Adottato | |
|--|--|
| Redatta dal Responsabile U.O. S.I.A.N. | Dott. Giuseppe Barbieri |
| Validato dalla Commissione Interdisciplinare Dipartimentale | Dott.ssa Elisabetta Tavella (Coordinatrice) |
| | Dott. Vincenzo Americo Rombolà (Area A SVET) |
| | Dott.ssa Stefania Mazzeo (Area B SVET) |
| | Dott. Domenico Cocciolo (Area C SVET) |
| | Dott. Giuseppe Carnovale (U.O. SIAN) |
| Adottato dal Direttore del Dipartimento | Dott. Cesare Pasqua |

| | | |
|--|--|---|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S. P. V.V. | Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN | Data di emissione |
| | Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano | 14.04.2014 Revisione 01 Dicembre 2014 |
| | Pag.2 di 2 | |

Procedura Operativa Specifica della gestione del Sistema di Allerta Rapido per alimenti destinati al consumo umano.

1. Modalità operative

Lo scopo della presente linea guida è quello di garantire la rapidità delle comunicazioni ed i provvedimenti conseguenti da adottare in seguito al riscontro di alimenti che rappresentano grave rischio per la salute del consumatore.

2. Definizioni: Sistema di allerta -Alimento -Pericolo -Rintracciabilità -Rischio

SISTEMA di ALLERTA: è una procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore.

ALIMENTO (Reg. CE n. 178/02): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

ALIMENTI PRONTI (Reg. CE n. 2073/05) : i prodotti alimentari destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre ad un livello accettabile i microrganismi presenti

ALIMENTO di Origine Animale (Reg. CE n. 178/02): qualsiasi prodotto proveniente dalla produzione animale trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.

ALIMENTI di Origine Animale PRONTI (Reg. CE n. 2073/05): i prodotti alimentari di O. A. destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre ad un livello accettabile i microrganismi presenti.

PRODOTTI COMPOSTI: prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (definizione desumibile da art.1, c. 2 Regolamento CE n. 853/2004).

PRODODOTTI TRASFORMATI: Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro "caratteristiche specifiche". In questo caso, per ingredienti s'intendono gli additivi, coloranti ecc. e alcune sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche al prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.)- (Art. 2, paragrafo 1(o) del Regolamento CE n. 852/04).

| | | |
|---|--|---|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V. | Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN | Data di emissione |
| | Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano | 14.04.2014 Revisione 01 Dicembre 2014 |
| | Pag.3 di 6 | |

PERICOLO: agente biologico-chimico-fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova in grado di provocare un effetto nocivo alla salute;

RINTRACCIABILITÀ: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

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

3 Riferimenti Legislativi

Reg. (CE) n. 178/2002 del 20 gennaio 2002 – che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare.

Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) N. 853/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale.

Reg. (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti ed alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

D.Lgs. 6 novembre 2007, N. 193 - Art.6: relativo alle sanzioni previste per la mancata o non corretta applicazione delle norme previste per HACCP.

Atti del 13.nov.2009 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le province Autonome di Trento e Bolzano relative "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano"

D.G.R. n°668 del 19 ottobre 2010-Recepimento accordo tra il ministro della Salute , le Regioni e le province Autonome relativo alle "Linee guida applicative del Regolamento n°852/2004/CE.

Reg. (CE) N. 16/2011 – Disposizione di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.

4.Campo di applicazione

L'attivazione del sistema di allerta è prevista per gli alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute umana e per i quali è richiesto un intervento immediato.

Il sistema di allerta si attiva nel modo seguente:

- **segnalazioni in partenza dall' ASP:** attivazione del sistema di allerta per riscontri di alimenti, già presenti sul mercato, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASP, che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore, per i quali è richiesto un intervento immediato
- **segnalazioni in arrivo presso l'ASP:** allerta originate al di fuori del territorio della ASP ricevute da parte della regione Calabria, dalle aziende sanitarie regionali e/o altre Autorità riguardanti alimenti prodotti e/o distribuiti nel territorio della ASP stessa.

| | | |
|---|--|---|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V. | Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN | Data di emissione 14.04.2014 |
| | Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano | Revisione 01 Dicembre 2014 |
| | Pag.4 di 6 | |

Nei casi in cui l' ASP ravvisi un rischio grave in un alimento procede all'attivazione del Sistema di allerta.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione(SIAN e/o SVET) del Dipartimento di Prevenzione della ASP deve:

- 1) raccogliere le informazione sul prodotto alimentare;
- 2) coordinarsi con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione eventualmente coinvolti;
- 3) adottare le misure più' opportune per fronteggiare il rischio per la salute pubblica;
- 4) confrontarsi con il Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie- Settore Area Lea Ufficio Igiene degli Alimenti e Bevande -Regione Calabria;

Per gli alimenti che comportano un grave rischio per la salute del consumatore, attivare il Sistema di Allerta compilando:

1. **allegato A - Attivazione sistema di allerta**
2. **allegato B - Rapid Alert System For Food and Feed -Regulation(EC)N°:178/2002-Art.50**
3. **allegato C - Elenco clienti**

Se si tratta di un alimento prodotto /confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede nel territorio di competenza:

- Informare tempestivamente l'impresa del settore alimentare interessata;
- Disporre un'ispezione presso la stessa per acquisire elementi utili a determinare le cause che hanno dato origine all'allerta;
- Verificare l'attuazione della procedura di ritiro del prodotto commercializzato e il suo destino finale;
- Verificare l'eventuale distribuzione del prodotto.

In particolare:

- acquisire l'elenco clienti utilizzando l'**allegato "C - elenco clienti"**;
- acquisire l'elenco dei fornitori (se necessario);
- verificare e comunicare l'attivazione e l'efficacia delle procedure del ritiro del prodotto.

- le comunicazioni degli esiti degli accertamenti svolti a seguito dell'allerta ricevuta deve essere trasmessa tempestivamente utilizzando l'**allegato D - comunicazioni esiti accertamenti svolti** e ogni ulteriore informazione, impiegando l' **allegato B1 – Informazioni aggiuntive – follow up**.

Per quanto riguarda gli alimenti che, pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore e/o richiedono un intervento immediato, dovrà essere inoltrata la segnalazione al Servizio Medico e/o Veterinario competente della Regione utilizzando i seguenti moduli:

1. **Allegato E – Segnalazione di non conformità**

2. Allegato F – identificazione del prodotto alimentare

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V. | Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN | Data di emissione 14.04.2014 |
| | Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano | Revisione 01 Dicembre 2014 |
| | Pag.5 di 6 | |

In caso di allerta riguardante numerosi esercizi, si procederà alla verifica a campione, contattando comunque le attività interessate invitandole a documentare quanto previsto dal Regolamento comunitario 178/2002, art. 18, 19, 20, specificando quanto segue:

1. Se hanno ricevuto comunicazione dell'allerta da parte della ditta produttrice;
2. Se sono in possesso o meno del prodotto interessato dell'allerta;
3. Se hanno accantonato la merce interessata dell'allerta;
4. Se hanno allertato a loro volta eventuali ditte a valle o i consumatori;

5. Provvedimenti da adottare

Per gli alimenti oggetto di allerta devono essere adottati i provvedimenti ritenuti più idonei per tutelare la salute pubblica

In linea di massima, salvo diverse valutazioni, si procede nel modo seguente:

- gli alimenti oggetto di allerta devono essere ritirati dal commercio, mantenuti segregati o sottoposti a sequestro fino alla chiusura dell' allerta;

Il SIAN dovrà comunicare nel più breve tempo possibile (entro 48 ore) al Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie- Settore Area Lea Ufficio Igiene degli Alimenti e Bevande - Regione Calabria tutti provvedimenti assunti ed in particolare:

- la quantità di prodotto eventualmente sequestrato;
- la quantità di prodotto già commercializzato o somministrato al consumatore finale.

6. Flusso Informativo

Flusso Informativo

Il flusso informativo deve garantire lo scambio di informazioni con tempestività ed efficacia. Allo scopo di regolare correttamente il flusso delle informazioni e stabilire un unico punto di riferimento aziendale è stata creata un casella di posta elettronica specifica (**pino.barbieri@asl8vv.it** e **domenico.pititto@asl8vv.8.it**) che riceve e inoltra tutte le comunicazioni relative al sistema di allerta sia all'interno dell'ASP di Vibo Valentia che all'esterno(nodo regionale-altre ASP).

Responsabile della gestione del sistema di allerta

Il responsabile della gestione del sistema di allerta del SIAN è il dott. Barbieri Giuseppe,coadiuvato in qualità di vicario dal dott. Carnovale Giuseppe.Entrambi pertanto hanno accesso e gestiscono la casella di posta elettronica specifica,provvedendo a indirizzare le informazioni verso gli ambiti distrettuali di competenza ed a ricevere dagli stessi le comunicazioni degli esiti,che saranno infine oggetto di inoltro o di risposta agli enti interessati(Regione o ASP)

| | | |
|---|--|---|
| DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE A.S.P. V.V. | Servizio Igiene Alimenti Nutrizione- SIAN | Data di emissione 14.04.2014 |
| | Procedura Operativa Specifica della Gestione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti destinati al consumo umano | Revisione 01 Dicembre 2014 |
| | Pag.6 di 6 | |

Il punto di Contatto della Regione Calabria è:

Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie- Settore Area Lea Ufficio Igiene degli Alimenti e Bevande –

Tel.: 0961-856586

mail:-allerta.siancalabria@regcal.it

-d.macchioni@regcal.it Cell.3357942449

-e.malacaria@regcal.it Cell.3357942450.

6.Allegati

allegato A - Attivazione del Sistema di Allerta

allegato B - Rapid Alert System For Food and Feed – Regulation (EC) N°:178/2002-Art.50

allegato B1 – Informazioni aggiuntive – Follow up

allegato C - Elenco Clienti

allegato D - Comunicazioni Esiti Accertamenti Svolti

allegato E - Segnalazione di non conformità

allegato F - Identificazione del prodotto alimentare