

Codice A1409C

D.D. 25 marzo 2022, n. 507

Approvazione del Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA 2022) e revisione del Protocollo Tecnico siglato tra Regione Piemonte e Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici.



ATTO DD 507/A1409C/2022

DEL 25/03/2022

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
A1400A - SANITA' E WELFARE**

A1409C - Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

OGGETTO: Approvazione del Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA 2022) e revisione del Protocollo Tecnico siglato tra Regione Piemonte e Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici.

Premesso che:

con la DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 "Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare - 2015-2018." la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2015-2018, sulla base dei quali indirizzare, programmare e verificare, in attuazione delle indicazioni comunitarie e nazionali, le attività di sicurezza alimentare, dando mandato al competente settore regionale di:

- a. redigere il Programma regionale integrato per la sicurezza alimentare relativo all'anno 2015 e dei successivi programmi annuali (2016, 2017 e 2018), valutate le proposte dei servizi competenti delle ASL, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, dell'ARPA, e consultate le parti sociali interessate;
- b. curarne l'attuazione da parte dei Servizi preposti verificando l'appropriatezza della programmazione ASL;
- c. raccogliere e divulgare nelle forme opportune i relativi risultati;
- d. articolare il campionamento ed i controlli ufficiali utilizzando, quando possibile, gli strumenti previsti dalle norme comunitarie che offrono il migliore rapporto costo/efficacia;
- e. assumere i provvedimenti attuativi delle disposizioni dell'art 14 della Legge Regionale n. 3 dell'11 marzo 2015 – semplificazione dei controlli sulle imprese – negli ambiti di intervento previsti dal PNI, tenuto conto anche delle funzioni di valutazione, indirizzo e rendicontazione che il Piano Nazionale, a cui i piani Regionali devono allinearsi, affida al Nucleo di Valutazione nazionale;

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al Reg. CE n. 178/2002, con il **Modello 1 dell'Allegato B** (previsto dall'Intesa 34/CSR del 25/03/2021);
2. acquisire, per le carni di cinghiale l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.

La documentazione di cui ai punti 1 e 2 deve essere conservata per almeno due anni.

Commercio ambulante

I criteri di valutazione delle aree mercatali e degli ambulanti sono definiti dall'OM 03/04/2002, dalla DGR n. 25-12456 del 10/05/2004 e dalla D.D. n. 473 del 11/07/2012 (le liste di riscontro da utilizzare nelle diverse situazioni sono allegata alla delibera citata).

Una importante esigenza è quella di rendere quanto più possibile omogenea l'attività di controllo ufficiale nelle ASL. È quindi necessario garantire livelli minimi di verifiche in corso di ispezione e più in generale adottare procedure per la programmazione, la verifica, la supervisione ed il monitoraggio dell'attività di controllo nel rispetto degli indirizzi regionali.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Imprese alimentari presso abitazione privata

Con DGR 28-5718 del 02/10/2017 la Regione Piemonte ha approvato il modulo "Notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004", previsto dall'accordo n. 46/CU del 04/05/2017, come integrato dall'Accordo n. 77/CU del 06/07/2017. Tra le tipologie di attività previste dal nuovo modulo (Allegato A alla DGR 28-5718) vi sono anche le attività di produzione, finalizzata alla vendita, di alimenti in ambito domestico (*home food*) e le attività di produzione e somministrazione di alimenti in ambito domestico (*home restaurant*).

Nelle more di un provvedimento nazionale che disciplini l'attività di controllo ufficiale per questa tipologia di operatori, si forniscono di seguito alcune indicazioni di carattere generale:

- a sono considerati Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del "Pacchetto Igiene" coloro che preparano regolarmente alimenti in ambito domestico e li destinano alla commercializzazione e/o somministrazione;
- b nel momento in cui l'attività dell'operatore entra nel campo di applicazione dei regolamenti del "Pacchetto Igiene" l'impresa alimentare è soggetta al controllo da parte delle autorità e degli organi a tal fine preposti;
- c per gli *home food* è espressamente vietata la produzione di alimenti soggetti a specifico riconoscimento;
- d tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle imprese, si ritiene applicabile un piano di autocontrollo semplificato;
- e qualora l'OSA non dovesse disporre di spazi ed attrezzature dedicati, è possibile l'uso promiscuo dei locali e delle attrezzature per la preparazione in ambito domestico di alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione (nonché per il deposito delle materie prime) fermo restando che, in fase di controllo ufficiale, i locali e le attrezzature, nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti, dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa indifferentemente dalla loro reale destinazione d'uso;
- f il riferimento, per gli specifici requisiti igienico-sanitari, è l'Allegato II, Capitolo III Reg.CE 852/2004: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata (ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati) e ai distributori automatici);
- g come previsto per altre imprese alimentari, anche per il controllo di questa tipologia di imprese, l'autorità competente può concordare data e ora del sopralluogo, qualora l'obiettivo del controllo ufficiale preveda la verifica di uno specifico processo produttivo.

In considerazione di quanto sopra detto, al fine di valutare la corretta applicazione della normativa di settore, alla luce di una sempre più capillare diffusione del fenomeno anche sul territorio regionale, si chiede ai Servizi di programmare attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati e prevedendo interventi da svolgere in modo integrato tra i Servizi nei casi in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Controllo su materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti – MOCA (Programma E11 - DPCM Nuovi LEA).

Sulla gazzetta ufficiale n. 65 del 18/03/2017 è stato pubblicato il Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 concernente la “Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai Regg.CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, 282/2008, 450/2009 e 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti”.

L’articolo 6 del predetto decreto introduce la previsione di un obbligo, per gli operatori del settore dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), di comunicazione all’autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al Reg.CE 2023/2006. La disposizione nasce dall’esigenza di creare un’anagrafica di settore e agevolare, di fatto, le attività di controllo, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme europee e nazionali in materia.

La programmazione per il 2022 prevede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all’ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. Il controllo dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell’audit. L’attività ispettiva dovrà prevedere anche la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe attraverso una puntuale verifica documentale considerato che, per tale matrice, non sono previste prove di migrazione, ma solo di composizione. Pertanto, non dovrà essere effettuato alcun campionamento, ma dovrà essere valutata la conformità ai requisiti di cui al DM 76 del 18/04/2007.

Occorre inoltre proseguire la verifica sul corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori, in occasione dei controlli programmati, privilegiando la produzione con prevalente vendita all’ingrosso. Per quanto attiene i campionamenti, i prelievi dovranno essere effettuati prioritariamente presso le imprese produttrici e presso i distributori all’ingrosso. Si rammenta che è possibile campionare parti di macchinari industriali destinati al contatto con alimenti, sarà però necessario concordare prima con il laboratorio ARPA la tipologia e la dimensione dei pezzi. Al riguardo sarà sempre necessario fornire, se e possibile anche con allegato fotografico, informazioni sul tipo di alimento prodotto unitamente alla temperatura e al tempo di contatto dello stesso con le parti oggetto di campionamento. Trattandosi di parte di macchinario, il laboratorio non potrà fornire la valutazione di conformità (Parere Tecnico) relativa all’intero macchinario, ma sarà prodotto il Rapporto di Prova con tutti i dati relativi alle prove eseguite sulle singole parti campionate.

L’attività di controllo e campionamento sulla produzione/importazione/distribuzione all’ingrosso di MOCA è richiesta ai SIAN, mentre l’attività di controllo e campionamento sugli utilizzatori MOCA è richiesta, oltre che ai SIAN, anche ai Servizi veterinari preferibilmente in ambito di attività integrata.

In ultimo si richiama la Raccomandazione (UE) 2017/84 della Commissione del 16/01/2017 sul monitoraggio degli idrocarburi aromatici degli oli minerali (*Mineral oil hydrocarbons* – MOAH) nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Come è noto, infatti, i MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (*Mineral Oil Saturated Hydrocarbons* – MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato.

Si rammenta inoltre la vigenza del Reg.UE 2018/213 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.