

**ALLEGATOD alla Dgr n. 2705 del 29 dicembre 2014****Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli.****Macro obiettivo 2.10**

Il Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP), redatto in ottemperanza a quanto previsto dal Reg. (CE) n.882/2004, ha la funzione di rappresentare al comune cittadino ed alla comunità europea il "Sistema Italia" per il controllo ufficiale in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali e sanità delle piante lungo l'intera filiera produttiva. L'obiettivo principale del Piano è la promozione di un'azione programmatica centrale per un approccio coerente, completo ed integrato che punta all'ottimizzazione dei controlli ed alla razionalizzazione dell'uso delle risorse disponibili, del SSN e delle forze dell'ordine.

Per tale motivo il Piano è Unico e Integrato, riunendo in un'unica sede le informazioni relative a diversi ambiti di attività e a diverse amministrazioni competenti, mettendo in luce gli elementi di collaborazione e coordinamento già esistenti o auspicabili.

Partendo da questa premessa, il macro obiettivo rappresenta l'aspettativa di un approfondimento di alcuni aspetti della prevenzione in tema di sicurezza alimentare partendo dai concetti espressi nel "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" del gennaio 2000, documento di riforma del settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan "sicurezza dai campi alla tavola", a significare che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. La catena di produzione alimentare va considerata pertanto come un unico processo su cui intervenire: la sicurezza dei mangimi, la salute e il benessere animale, l'uso appropriato del farmaco veterinario, l'integrità dell'ambiente, la gestione corretta dei sottoprodotti, sono elementi inter correlati che concorrono al raggiungimento dell'obiettivo ultimo.

L'armonizzazione a livello europeo delle regole sanitarie applicabili al settore è un percorso che si è perfezionato negli anni ed ha raggiunto un grado di standardizzazione molto avanzato. A tale percorso il Veneto deve continuare a contribuire attivamente, nella consapevolezza che solo adottando un approccio uniforme, si rende possibile la libera circolazione di alimenti sicuri, che contribuisce in maniera significativa al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici. Il sistema dei controlli trova fondamento sul principio dell'analisi del rischio, probabilità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. In questo contesto la legislazione europea ha indicato le norme per la valutazione, gestione e comunicazione del rischio, basate sul controllo ufficiale e le responsabilità degli operatori del settore. L'obiettivo fondamentale, anche se non l'unico del controllo ufficiale è prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente.

Per raggiungere un livello omogeneo di controlli è importante formare gli attori del sistema sanitario e procedere a una verifica dell'efficienza ed efficacia dei controlli mediante l'utilizzo del controllo mediante audit sia sugli operatori del settore alimentare che sul sistema sanitario locale. Resta comunque impregiudicata la responsabilità primaria in capo all'operatore del settore alimentare riguardo alla sicurezza del prodotto realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato sotto il suo controllo.

La registrazione delle unità di impresa alimentare, le attività autorizzative e di riconoscimento e le correlate attività di verifica e notifica, nonché le attività di validazione e di certificazione ufficiale, consentono il controllo di settori strategici per il "Sistema Italia" (ad es. l'esportazione degli alimenti nei Paesi Terzi) e, se da un lato sono indispensabili al fine di garantire il commercio leale e la tutela degli interessi dei consumatori, dall'altro sono fondamentali anche ai fini della gestione del rischio e quindi dei pericoli.

Un sistema di controllo che operi correttamente non può prescindere poi da una rete laboratoristica ben organizzata ed efficiente. A tal fine la capacità di laboratorio va rivista periodicamente da parte delle Autorità competenti in coerenza con gli standard di funzionamento, oggetto di apposita Intesa Stato Regioni. Condizione imprescindibile per operare come laboratori del controllo ufficiale è l'accreditamento in base alla norma ISO 17025.

Programmazione regionale

- 1 – Adozione del Piano Regionale Integrato dei Controlli, annualmente aggiornato, che preveda protocolli operativi con le forze dell'ordine, sulla base del Piano Nazionale Integrato (in corso di redazione).
- 2 – Adesione alle iniziative ministeriali finalizzate all'implementazione del sistema informativo nazionale per la tracciabilità del farmaco veterinario.
- 3 – Azioni intese al completamento dei sistemi anagrafici, con implementazione dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi ed adeguamento delle anagrafiche gestite dalle Autorità competenti alla "Master list regolamento CE 852/2004", conformemente a quanto sarà predisposto dal Piano Nazionale Alimentazione Animale.
- 4 -Predisposizione di piani operativi integrati di intervento per la gestione delle emergenze/eventi straordinari, sia nel campo di sanità veterinaria che in quello di sicurezza alimentare.
- 5 – Piani regionali di prevenzione delle malattie infettive e diffuse di interesse veterinario trasmissibili tramite vettori animali, anche mediante controlli sulle popolazioni di animali selvatici (DGR n. 1986 del 28/10/2014).
- 6 – Piani di verifica delle capacità di laboratorio della rete dei laboratori pubblici.
- 7 – Piani di prevenzione del randagismo, comprese misure d'incentivazione delle iscrizioni in anagrafe degli animali da affezione, e i relativi controlli, sui canili e rifugi.
- 8 – Programmazione annuale rivolta al personale delle usl di formazione sulle tecniche e sull'organizzazione del controllo ufficiale.
- 9 – Pianificazione e realizzare di audit verso il personale operante in sicurezza alimentare nelle USL.