

4. Piano Specifico TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE, ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, ADDITIVI E BEVANDE

DPCM 12 Gennaio 2017- Area di intervento E - Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E1 - registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

<p>ANALISI DEL CONTESTO E MOTIVAZIONE</p>	<p>La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione. Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici, fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione.</p> <p>Il quadro produttivo regionale rispetto al settore interessato è un'importante componente del settore della produzione alimentare.</p> <p>Il controllo ufficiale su tali attività è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza del consumatore.</p>
<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Comunitari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reg. CE/852/2004; • Reg. CE/ 41/2009; • Reg CE/828/2014 (glutine); • Reg. CE/609/2013 (ADAP); • Reg. CE/ 1924/2006; • Reg, CE/1925/06; • Direttiva CE/125/2006 (alimenti a base di cereali ed altri) • Reg. CE/1331/2008; • Reg. CE 1332/2008; • Reg. CE 1333/2008; • Reg CE/1129/2011; Reg CE/ 1334/2008 (additivi, aromi ed enzimi); • REG CE/231/2012; • Reg CE/210/2013 (semi germogliati); • Reg CE/258/97 (novel food); • Reg 1169/2011; • Reg CE 1829/2003; • Direttiva 2009/54/CE (acque minerali); • Direttiva1999/2/3CE (radiazioni ionizzanti) • Reg. CE/1169/2011 (etichettatura); • Reg. CE/1935/2004; • Reg. CE/10/2011 (MOCA) <p>Nazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L.283/62; • DPR327/80; • DPR 376 del 14/7/95 (funghi); • Dlvo 111/92 • DPR131/1998; • DM 23/02/2006 (ADAP); • DPR 57/2002 (AFMS);

	<ul style="list-style-type: none"> • D.M.82/2009; (alimenti per lattanti e proseguimento); • Dlvo 169/2004 (integratori); • Dlvo 94/2001 (radiazioni ionizzanti); • DL 176/2011; • DM 10 febbraio 2015 (acque minerali) • Intesa ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016) <p>Regionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione RER 14738/2013; • Deliberazione RER 16963/2011 LR 6/96 e LR 15/2011 (funghi) • "Ridefinizione del Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" Versione dicembre 2016; • DGR 921/2017 					
OBIETTIVO GENERALE	Verificare la filiera della trasformazione degli alimenti con controlli programmati attraverso la verifica degli aspetti previsti all'art. 8 del Regolamento CE n. 882/2004.					
OBIETTIVI SPECIFICI	Realizzare il controllo con frequenza da annuale a quinquennale degli OSA dei comparti di trasformazione registrati o riconosciuti, garantendo la copertura minima dei controlli come da protocollo tecnico regionale categorizzazione rischio.					
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA da sottoporre a controllo (ispezioni e audit) secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli <u>specifici manuale/i e liste di riscontro regionali</u> .					
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei controlli ufficiali mediante liste di riscontro, rapporto di audit, SCU/ SCU NC; rilascio all'OSA di SCU/SCU NC/rapporto di audit; inserimento dei dati nel sistema informativo locale.					
FLUSSI INFORMATIVI	Flussi informativi dati di attività da ACL a ACR e da ACR a ACC.					
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Schede regionali SIAN				
	Formula	Baseline	Valore anno 2015	Valore Anno 2016	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Operatori registrati o riconosciuti per la trasformazione di alimenti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	Dato 2014: 30,8%	20-100%*	20-100%*	20-100%*	20-100%*

* in funzione della tipologia