

5. Piano Specifico CAMPIONAMENTO ALIMENTI

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

E 4 – Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il Piano Nazionale Integrato dei controlli

E6 - Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

E11- Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti

<p>PRINCIPALI DOCUMENTI E NORME DI RIFERIMENTO</p>	<p>Normativa comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 (e s.m.i) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; • Regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari • Regolamento (CE) 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari; • Regolamento (CE) 1883 (2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 (e s.m.i) che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e PCB diossina simili in alcuni prodotti alimentari • Regolamento 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari • REGOLAMENTO (CE) N. 1332/2008 del Parlamento Europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE)n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 • Regolamento (CE) n.1331 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari • Regolamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati; • Regolamento (CE) 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità i alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della Direttiva 2001/18/CE; • Regolamento (CE) 1935/2004 del parlamento Europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE • Regolamento (CE) 2013/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; • Direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo e del consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; • Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 febbraio 1999, che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. <p>Normativa nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. n. 283 del 30/04/1962 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; • DPR n. 327 del 26/03/80 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; • D.P.R. n.777 del 23 agosto 1982 "Attuazione della Direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" • D.Lgs. n.108 del 25 gennaio 1992 "Attuazione della Direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" • D.Lgs. n. 94 del 30/01/2001 "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"; • D.Lgs. n. 176 del 8/10/2011 "Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali"; • DM 10 febbraio 2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali"; Circolare Ministero della Sanità n. 17 del 13/09/1991
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • DL n.29/2017 • Circolare Ministero della Sanità n. 19 del 14/05/1993 sulle acque minerali. • Piano Nazionale OGM (triennale) • Piano Nazionale Additivi(triennale) • Piano Nazionale radiazioni Ionizzanti (triennale) • Piano Nazionale micotossine • Normativa regionale • Linee guida di programmazione e coordinamento dei campionamenti microbiologici e chimici per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari – Piano Regionale Alimenti; • Rete regionale di controllo della radioattività ambientale - piano di campionamenti. • Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il governo, le Regioni e le Provincie Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 • Linee guida regione Emilia- Romagna per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatoxine nel latte e prodotti a base di latte e piano di campionamento anno 2017 • DGR n. 1397 del 05/09/2016 "Recepimento d'intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida relative all'applicazione del Reg. (CE) 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti " 			
OBIETTIVO GENERALE	Monitorare/sorvegliare i pericoli microbiologici, fisici e chimici degli alimenti prodotti e commercializzati nel territorio regionale a supporto ed orientamento del controllo ufficiale al fine di garantire la sicurezza alimentare.			
OBIETTIVI SPECIFICI	Effettuare i campioni previsti dai piani di campionamento di alimenti programmati a livello nazionale e regionale secondo le numerosità in funzione degli standard stabiliti.			
MODALITÀ OPERATIVE E STRUMENTI	A livello di ACL selezionare gli OSA presso i quali effettuare i campionamenti secondo le indicazioni dei diversi piani. Effettuare i prelievi ufficiali con le modalità indicate dal PRA, normative di riferimento, e procedure.			
REGISTRAZIONE ATTIVITÀ	Registrazione dei campioni ufficiali mediante verbali di campionamento e schede di controllo ministeriali. Rilascio all'OSA dei verbali di campionamento. Inserimento dei dati nel sistema informativo locale e ministeriale.			
FLUSSI INFORMATIVI	FLUSSO VIG su NSIS: dai laboratori al Ministero previa validazione locale /regionale FLUSSO CROGM: specifico per OGM.			
INDICATORI DI PROCESSO	Fonte dei dati	Flusso VIG – CROGM _ ARPA _ IZSLER		
	Formula e standard	Baseline	Valore Anno 2017	Valore Anno 2018
Piano Regionale Alimenti (PRA)	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati Standard >95%	Dato 2016	95%	95%
Piano di Controllo sulle acque minerali	n. campioni effettuati da ACL / n. campioni programmati a livello ACL Standard >95%	Dato 2016	95%	95%
Piano Nazionale Radioattività ambientale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati Standard >95%	Dato 2016	95%	95%