

GAZZETTA UFFICIALE



DELLA REGIONE SICILIANA

PARTE PRIMA

Palermo - Venerdì, 7 marzo 2014

SI PUBBLICA DI REGOLA IL VENERDI'
Sped. in a.p., comma 20/c, art. 2,
l. n. 662/96 - Filiale di Palermo

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIA CALTANISSETTA 2-E, 90141 PALERMO
INFORMAZIONI TEL. 091/7074930-928-804 - ABBONAMENTI TEL. 091/7074925-931-932 - INSERZIONI TEL. 091/7074936-940 - FAX 091/7074927
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC) gazzetta.ufficiale@certmail.regione.sicilia.it

La Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana (Parte prima per intero e i contenuti più rilevanti degli altri due fascicoli per estratto) è consultabile presso il sito Internet: <http://gurs.regione.sicilia.it> accessibile anche dal sito ufficiale della Regione www.regione.sicilia.it

SOMMARIO

DECRETI ASSESSORIALI

Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea

DECRETO 14 febbraio 2014.

Istituzione del coordinamento per il contrasto alla contraffazione, alla sofisticazione alimentare e all'agropirateria, la tutela della salute dei consumatori, la salvaguardia delle produzioni certificate del comparto agricolo della Regione siciliana e delle imprese agricole e commerciali pag. 4

DECRETO 14 febbraio 2014.

Direttive per l'applicazione del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, art. 15 pag. 5

DECRETO 27 febbraio 2014.

Disposizioni relative all'applicazione della legge regionale 31 gennaio 2014, n. 5, artt. 20 e 21 . . . pag. 5

Assessorato dell'economia

DECRETO 12 febbraio 2014.

Variazioni al bilancio della Regione per l'esercizio finanziario 2014 pag. 6

Assessorato della famiglia, delle politiche sociali e del lavoro

DECRETO 18 ottobre 2013.

Nuovo piano di interventi relativo alla realizzazione di asili nido e/o micro-nido comunali pag. 7

Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale

DECRETO 27 febbraio 2014.

Proroga del termine di presentazione delle proposte di cui all'avviso pubblico interventi per l'edilizia scolastica - delibera CIPE n. 94/2012 pag. 15

Assessorato della salute

DECRETO 7 febbraio 2014.

Autorizzazione all'Azienda sanitaria provinciale di Trapani per l'attivazione delle procedure per la profilassi immunizzante volontaria nei confronti della Blue Tongue sierotipo 1 pag. 15

DECRETO 7 febbraio 2014.

Vaccinazione obbligatoria contro il carbonchio ematico di animali recettivi presenti nei territori di alcuni comuni delle province di Agrigento, Catania e Palermo pag. 16

DECRETO 14 febbraio 2014.

Determinazione dei criteri relativi ai mutamenti inerenti la titolarità delle autorizzazioni sanitarie e degli accreditamenti istituzionali delle strutture sanitarie pag. 18

DECRETO 18 febbraio 2014.

Sicurezza alimentare - Adozione Master List 852/853 - Anagrafiche OSA - Flussi informativi - Integrazione PRIS 2012-2014 pag. 20

DECRETO 21 febbraio 2014.

Rettifica parziale del decreto 20 novembre 2013, concernente zone carenti di pediatria di libera scelta pag. 35

Dovrà, altresì, essere prodotto il D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante da parte del soggetto subentrante l'adempimento degli obblighi retributivi e contributivi. Qualora detto documento attesti delle irregolarità, l'iter amministrativo della pratica sarà sospeso fino alla avvenuta documentata regolarizzazione.

Il presente decreto sarà pubblicato in forma integrale nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana e nel sito web dell'Assessorato della salute.

Palermo, 14 febbraio 2014.

BORSELLINO

(2014.8.463)102

DECRETO 18 febbraio 2014.

Sicurezza alimentare - Adozione Master List 852/853 - Anagrafiche OSA - Flussi informativi - Integrazione PRIS 2012-2014.

IL DIRIGENTE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO REGIONALE
PER LE ATTIVITÀ SANITARIE
E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con il regio decreto n. 1265 del 27 luglio 1934 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del servizio sanitario nazionale e successive modifiche ed integrazioni;

Viste le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale n. 10 del 15 maggio 2000;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 relativo all'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del decreto legislativo n. 112 del 31 marzo 1998 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 854 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce le regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento CE n. 882 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute

e sul benessere degli animali e le successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 che all'articolo 2 stabilisce che le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

Visto il decreto del Ministero della salute del 27 febbraio 2008 relativo all'attribuzione agli istituti zooprofilattici sperimentali di compiti di controllo ufficiale in materia di analisi chimiche, microbiologiche e radioattive su alimenti di origine vegetale non trasformati e le successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, contenente norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione;

Vista la legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente "Norme per il riordino del servizio sanitario regionale";

Visto il Piano nazionale integrato 2011-2014 approvato in Conferenza Stato-Regioni con l'Intesa del 16 dicembre 2010;

Viste le note del Ministero della salute DGSAN n. 40589 del 21 dicembre 2011, DGISAN n. 4225 del 14 febbraio 2012, DGISAN 7 maggio 2012 indicazione circa la trasmissione dei dati analitici dei campioni relativi ai controlli ufficiali sugli alimenti e le bevande;

Visto il D.A. n. 571/12 del 26 marzo 2012 "Piano regionale integrato della Sicilia dei controlli sulla sicurezza alimentare e la sanità animale 2012-2014" e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Presidente della Regione siciliana n. 3300 del 10 giugno 2013 di conferimento dell'incarico di dirigente generale del Dipartimento per le attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico dell'Assessorato regionale della salute;

Visto il D.A. n. 477/13 dell'11 marzo 2013 di recepimento dell'accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013;

Vista la nota DGSAF n. 9875 del 15 maggio 2013 "Implementazione dell'anagrafe degli stabilimenti registrati ai sensi del regolamento CE n. 852/2004";

Considerato che le riunioni dell'11 dicembre 2013 e del 5 febbraio 2014 del gruppo di lavoro ministeriale "Flusso VIG" e le regioni hanno portato alla definitiva redazione di un allegato al verbale di campionamento con i dati obbligatori da inserire nel sistema NSIS - Flusso VIG e NSIS - Pesticidi;

Considerato che dall'1 gennaio 2014 il flusso VIG sarà l'unico strumento di rendicontazione relativo all'attività di vigilanza e controllo sugli alimenti e le bevande;

Considerato che il Ministero della salute ha adottato il sistema informativo denominato "SINVSA" per la costituzione dell'anagrafe degli OSA;

Considerato che la trasmissione dei dati entro i termini previsti dal Ministero sono un adempimento LEA;

Ritenuto di dover adeguarsi alle indicazioni ministeriali circa la trasmissione informatica delle attività di controllo ufficiale;

Decreta:

Art. 1

Anagrafica OSA

Per una identificazione univoca sull'intero territorio nazionale degli operatori del settore alimentare, di seguito denominati OSA, si applicheranno le procedure previste nell'allegato 1.

Art. 2

Flussi informativi

A partire dall'1 gennaio 2014 la trasmissione dei dati relativi ai controlli analitici ufficiali avverrà esclusivamente tramite il sistema NSIS - Flusso VIG.

La trasmissione dei dati relativi ai controlli ufficiali sui residui dei fitofarmaci negli alimenti deve avvenire esclusivamente tramite il sistema NSIS - Flusso residui pesticidi.

I Servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) ed i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) delle AA.SS.PP. dovranno adottare un allegato al verbale di campionamento contenente tutte le informazioni obbligatorie per l'inserimento dei dati sul sistema NSIS.

L'implementazione del sistema è a carico dei laboratori ufficiali della Regione.

Le procedure operative relative all'applicazione dell'articolo 2 sono riportate nell'allegato 2.

Art. 3

Integrazione PRIS 2012-2014 "Sicurezza alimentare"

Il PRIS 2012-2014 viene integrato, come da allegato 3, con i controlli ufficiali sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), il controllo ufficiale sugli additivi alimentari (AA), il piano di monitoraggio sulla presenza di perclorato nella frutta e negli ortaggi.

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al T.A.R. o ricorso straordinario al Presidente della Regione, rispettivamente entro 60 giorni ed entro 120 giorni dalla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana.

Il presente decreto, con i relativi allegati, verrà pubblicato nel sito ufficiale dell'Assessorato alla salute/DASOE/Sicurezza Alimentare e nella Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana.

Palermo, 18 febbraio 2014.

TOZZO

Allegato 1

1. Anagrafica OSA

1.1. Scopo

La procedura è volta a fornire agli organi del controllo ufficiale procedure univoche per l'identificazione degli OSA.

1.2. Registrazione e codifica OSA

Le AA.SS.PP. assicurano la corretta ed aggiornata gestione e archiviazione dei dati e della documentazione relativa agli operatori registrati, nonché le attività del controllo ufficiale su di loro espletate e relativi esiti.

La registrazione si deve basare su un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale.

L'anagrafe degli operatori deve contenere informazioni omogenee sul territorio nazionale, i campi del tracciato record dovranno, quindi, contenere:

1) Identificativo impresa

- Ragione sociale/denominazione fiscale.
- Sede legale.
- Identificativo fiscale (C.F./P. IVA).
- Rappresentante legale.
- Numero identificativo univoco per i trasportatori di animali.
- Data di chiusura dell'impresa.
- Stato dell'attività (attiva/non attiva).
- Data e motivazione dei cambiamenti di stato.

2) Sede/i operative

- Coordinate geografiche.
- Indirizzo.
- Numero di registrazione.

3) Attività produttive

- Codice attività da Master List 852/853.
- Descrizione attività e codice relativo da Master List 852/853 (il codice terrà conto anche degli stabilimenti riconosciuti).
- Data inizio attività.
- Data fine attività.
- Stato attività (attiva/sospesa/revocata).
- Attributi dell'attività (vendita diretta al consumatore finale, alimenti senza glutine, ecc.).
- Estensione o segnalazioni correlate (es. 1: segnalazione effettuata precedentemente per prodotti da forno e per la quale si chiede l'integrazione del "senza glutine". Es. 2: segnalazione dell'OSA ricadente all'interno di un mercato generale già registrato, il suo numero sarà correlato a quello del mercato).

4) Master List 852/853

La Master List delle attività soggette a registrazione o riconoscimento ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e n. 853/2004 (di seguito Master List 852/853) stabilisce la nomenclatura e la tassonomia di tali attività ai fini sanitari (nota DGSAF n. 9875 del 15 maggio 2013).

La Master List 852/853 ha esclusivamente finalità sanitarie e rappresenta il riferimento univoco per l'intero territorio nazionale, ai fini della conoscenza del panorama produttivo e della pianificazione (programmazione in considerazione della categorizzazione dei rischi) e rendicontazione dei controlli ufficiali eseguiti ai sensi della normativa vigente nel settore sanitario.

In particolare, rispetto al D.M. del 1998 è stata modificata la suddivisione delle Macroaree ed è stata ritenuta insufficiente la classificazione in base ai codici ATECO che è risultata fino ad oggi limitativa per la individuazione di specifiche attività produttive (per es. integratori alimentari, vegetali congelati, prodotti V gamma, ecc.).

La Master List 852/853 individua le macroaree, le aggregazioni e le attività ad oggi ritenute necessarie e potrà essere successivamente integrata da ulteriori indicazioni che si rendessero eventualmente necessarie in futuro.

Stabilimenti registrati 852/2004

Code	Descrizione
<i>Produzione primaria</i>	
MS.000.100	Caccia attività registrate 852 (punti di raccolta)
MS.000.200	Pesca attività registrate 852 (imbarcazioni)
MS.000.300	Raccolta molluschi attività registrate 852 (imbarcazioni)
MS.000.400	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore (specificare latte crudo o uova)
MS.000.500	Raccolta vegetali spontanei (specificare se funghi e tartufi o altri vegetali selvatici)
MS.000.600	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
MS.000.700	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano
<i>Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento</i>	
MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi), specificare le tipologie sotto riportate
	Produzione di conserve e semi conserve vegetali (II gamma)

	Produzione di vegetali congelati e surgelati (III gamma)		
	Produzione di prodotti pronti all'uso o fresh - cut (IV gamma) e ortofrutticoli precotti (V gamma)		
	Produzione di vegetali secchi o tostati, comprese le spezie		
MS.010.200	Produzione di bevande di frutta/ortaggi		
MS.010.300	Produzione di olii e grassi vegetali (specificare se olii o grassi vegetali)		
MS.010.400	Produzione di bevande alcoliche (specificare se distillati, vini, mosti, sidri, birra o altre bevande fermentate)		
MS.010.500	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi (specificare la specie ed il tipo di attività. Es. riso o grano; produzione di amido, ecc.)		
MS.010.600	Produzione di zucchero		
MS.010.700	Lavorazione del caffè		
MS.010.800	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi		
<i>Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento</i>			
MS.020.100	Produzione di pasta secca e/o fresca		
MS.020.200	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi		
MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		
MS.020.400	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.		
MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere (gastronomia, rosticceria, friggitoria)		
<i>Altri alimenti - Industrie di produzione e trasformazione</i>			
MS.030.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali, di altre acque in bottiglia e di ghiaccio - Registrati 852		
MS.030.200	Sale (specificare: estrazione, produzione di sale iodato, ecc.)		
<i>Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento</i>			
MS.040.100	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura		
MS.040.200	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole		
MS.040.300	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		
MS.040.400	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		
MS.040.500	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)		
MS.040.600	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)		
<i>Ristorazione</i>			
MS.050.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi, specificare la tipologia, per es. catering continuativo, centro cottura, mensa aziendale, ecc.)		
MS.050.200	Ristorazione pubblica (specificare se tipo A o B legge n. 287/91, fiere, sagre)		
		<i>Commercio</i>	
		MS.060.100	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande (specificare: cash and carry, intermediari senza deposito, intermediari con deposito, broker)
		MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande (specificare la tipologia di esercizio in base all'art. 4 del decreto legislativo n. 114 del 31 marzo 1998)
		MS.060.300	Commercio ambulante (comprende la somministrazione)
		MS.060.400	Distributori (specificare: automatici di alimenti confezionati e bevande, di latte crudo, di acqua potabile trattata)
		<i>Deposito alimenti e bevande conto terzi</i>	
		MS.070.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento (specificare se in regime di temperatura)
		MS.060.200	Piattaforma di distribuzione alimenti
		<i>Deposito alimenti e bevande funzionalmente ammesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante</i>	
		MS.080.100	Deposito funzionalmente ma non materialmente ammesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti (specificare se III regime di temperatura)
		<i>Trasporto alimenti e bevande conto terzi</i>	
		MS.090.100	trasporto di alimenti e bevande conto terzi (specificare se in cisterna, se in regime di temperatura)
		<i>Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento n. 2023/2006)*</i>	
			Legno
			Carta e cartone
			Materie plastiche
			Cellulosa rigenerata
			Gomma
			Metalli e leghe (specificare acciaio inox, alluminio, banda cromata, banda stagnata)
			Vetro
			Ceramica
			Materiali attivi e intelligenti
			Altro (specificare: adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessibili, ecc.)
		Stabilimenti riconosciuti 852/2004	
		Code	Descrizione
		MS.A00.100	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli
		MS.A10.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia (specificare la tipologia)
		MS.A20.100	Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti addizionati di vitamine e minerali, regolamento n. 1925/2006 e di integratori alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
		MS.A30.100	Industrie produz./trasform./confezionamento alimenti senza glutine, alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex dir. n. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)

MS.A40.100	Industrie produz./trasform./confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (dir. n. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), lattini destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (dir. n. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. n. 2009/39 e s.m.i.) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
------------	--

Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi

MS.A50.100	Produzione e confezionamento di additivi alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
MS.A50.200	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)
MS.A50.300	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari (specificare sempre la singola tipologia di attività come da D.A. n. 483/12 del 12 marzo 2012)

Stabilimenti riconosciuti 853/2004

Code	Descrizione
------	-------------

0 Attività generali

MS.B00.100	Deposito frigorifero autonomo - CS
MS.B00.200	Impianto autonomo di riconfezionamento - RW
MS.B00.300	Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 - WM

I Carni di ungulati domestici

MS.B10.100	Carni di ungulati domestici - Macelli - SH
MS.B10.200	Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento - CP

II Carni di pollame e di lagomorfi

MS.B20.100	Pollame e di lagomorfi - Macello - SH
MS.B20.200	Pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento - CP

III Carni di selvaggina allevata

MS.B30.100	Selvaggina allevata - Macello - SH
MS.B30.200	Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento - CP

IV Carni di selvaggina cacciata

MS.B40.100	Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento - CP
MS.B40.200	Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina - GHE

V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente

MS.BS0.100	Carni macinate - MM
MS.BS0.200	Preparazioni di carni - MP
MS.BS0.300	Carni separate meccanicamente - MSM

VI Prodotti a base di carne

MS.B60.100	Impianto di lavorazione - PP
------------	------------------------------

VII Molluschi bivalvi vivi

MS.B70.100	Centro di depurazione - PC
MS.B70.200	Centro di spedizione - DC

VII Prodotti della pesca

MS.B80.100	Nave officina - FV
MS.B80.200	Nave deposito frigorifero - ZV
MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi - FFPP
MS.B80.400	Impianto per carni di pesce sep. meccanicamente - MSM
MS.B80.500	Impianto di trasformazione - PP
MS.B80.600	Mercato ittico - WM
MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste

IX Latte e prodotti a base di latte

MS.B90.100	Centro di raccolta - CC
MS.B90.200	Centro di standardizzazione - PP
MS.B90.300	Trattamento termico - PP
MS.B90.400	Stabilimento di trasformazione - PP
MS.B90.500	Stagionatura - PP

X Uova e ovoprodotti

MS.BA0.100	Centro di imballaggio - EPC
MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liquide - LEP
MS.BA0.300	Stabilimento di trasformazione - PP

XI Cosce di rana e di lumache

MS.BB0.100	Macello - SH
MS.BB0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

XII Grassi animali fusi

MS.BC0.100	Centro di raccolta - CC
MS.BC0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati

MS.BD0.100	Stabilimento di trasformazione - PP
------------	-------------------------------------

XIV Gelatine

MS.BE0.100	Centro di raccolta (ossa e pelli) - CC
MS.BE0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

XV Collagene

MS.BF0.100	Centro di raccolta (ossa e pelli) - CC
MS.BF0.200	Stabilimento di trasformazione - PP

* Nel settore dei MOCA le attività di dettaglio non sono state codificate perché al momento non c'è un obbligo legale di registrazione presso le AA.SS.PP. tranne che nei processi di riciclo.

Quindi, per identificare in modo univoco un'OSA, l'attività svolta ed il luogo in cui viene svolta si utilizzerà un codice composto da tre parti:

IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE +
CODICE ATTIVITÀ MASTER LIST 852/853

L'identificazione univoca delle imprese e la gestione univoca della banca dati OSA, come previsto dall'articolo 2 del decreto di approvazione delle presenti linee guida, porterà all'eliminazione delle doppie registrazioni e ad una gestione più efficiente ed efficace dei controlli ufficiali.

La banca dati sarà unica a livello provinciale e per evitare duplicazioni l'inserimento in banca dati verrà effettuato secondo le competenze, non esaustive, riportate nel paragrafo successivo.

1.3) Registrazione di competenza SIAN

- Agriturismi, country house, ecc. *
- Attività di commercio di vicinato *

- Attività esclusiva di somministrazione o vendita di alimenti e bevande.
- Automezzi che trasportano esclusivamente alimenti di origine non animale, bevande e acqua destinata al consumo umano.
- Catering/Banqueting. *
- Centri di produzione pasti. *
- Cucine annesse a sale di ricevimento. *
- Deposito all'ingrosso con prevalenza di sostanze alimentari di origine vegetale.
- Distributori automatici (tranne latte crudo).
- Gelateria artigianale. *
- Laboratori artigianali con o senza attività di somministrazione annessa. *
- Mercati ortofrutticoli.
- Mercati rionali, feste popolari e sagre. *
- Mezzi di trasporto di surgelati di origine vegetale.
- Panifici.
- Paninerie.
- Paste alimentari fresche o speciali artigianali. *
- Pasticcerie artigianali. *
- Pizzerie.
- Ristoranti. *
- Ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense ospedaliere, mense universitarie, mense carcerarie, mense socio-assistenziali, mense aziendali, ecc.). *
- Rosticcerie e gastronomie artigianali. *
- Spacci mobili per la vendita, somministrazione, preparazione di alimenti assimilabili alle paninerie.
- Supermercati, ipermercati, hard discount anche in presenza di macelleria o pescheria annessa con unico rappresentante legale. *
- Trattorie anche annesse agli agriturismo o ai turismi rurali e ittuturismi. *

* In queste tipologie di attività l'accertamento dei requisiti e la programmazione dei controlli ufficiali dovrà essere effettuata secondo procedure comuni tra il Dipartimento di prevenzione medica ed il Dipartimento di prevenzione veterinaria delle AA.SS.PP.

1.4) Registrazione di competenza SIAOA

- Acquicoltura.
- Molluschicoltura.
- Automezzi che trasportano esclusivamente alimenti di origine animale.
- Deposito all'ingrosso con prevalenza di sostanze alimentari di origine animale.
- Distributori automatici di latte crudo.
- Elicicoltura.
- Laboratori per la preparazione, produzione e confezionamento con prevalenza di produzione di alimenti di origine animale.
- Macellerie, pescherie, pollerie, ecc. anche annesse ai supermercati, ipermercati, hard discount (in quest'ultimo caso solo se gestite da diverso rappresentante legale rispetto al supermercato).
- Mezzi di trasporto dedicati prevalentemente al trasporto di sostanze alimentari di origine animale.
- Mezzi di trasporto di surgelati di origine animale.
- Pescherie e vendita di prodotti ittici congelati.
- Pollerie con produzione e vendita di polli allo spiedo.
- Preparazione pasti con somministrazione su barche (pescaturismo).
- Prodotti lattiero-caseari.
- Salumerie.

Ciascuna A.S.P. dovrà provvedere ad implementare il Sistema informativo nazionale veterinario per la sicurezza alimentare (SIN-VSA) o caricando i dati dell'anagrafe direttamente sul sistema o, se già in possesso di un proprio sistema informativo, potrà riversare i dati in maniera massiva periodicamente.

La funzionalità è accessibile attraverso l'url <https://www.vetinfo.sanita.it> sezione "Sicurezza alimentare", menù "Anagrafiche". Il CSN dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise di Teramo offre supporto, informazioni tecniche ed il manuale utente.

Il DASOE provvederà alla formazione specifica del personale A.S.P. tramite gli esperti dell'IZS di Teramo.

1.5) Anagrafe regionale

Il DASOE utilizzerà i dati presenti nell'anagrafica del sistema SINVSA, o in altro sistema informativo da adottare compatibile con il SINVSA, per la programmazione dei controlli ufficiali del Piano regionale integrato pluriennale della Sicilia (PRIS).

1. Flussi informativi

1.1. Scopo

La procedura è volta a fornire agli organi del controllo ufficiale procedure univoche sul territorio regionale per la raccolta e la trasmissione dei dati relativi al controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande.

La trasmissione telematica sta progressivamente sostituendo i metodi di trasmissione tradizionali e l'utilizzo dei sistemi informativi di cui al presente allegato è obbligatorio ed è lo strumento che l'Autorità competente centrale (ACR - Ministero della salute) utilizza per la verifica dell'attività di controllo ufficiale espletata dall'Autorità competente regionale e locale (di seguito denominate ACR e ACL), tale verifica riguarda anche gli adempimenti LEA della sicurezza alimentare (livelli assistenziali minimi).

1.2. Flusso residui fitosanitari

Il flusso residui di fitosanitari negli alimenti comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento ufficiale di alimenti e bevande effettuate dalle A.C.L. su programmazione regionale o locale per la ricerca dei residui dei fitofarmaci.

L'Istituto zooprofilattico della Sicilia (IZS) ed il Laboratorio di sanità pubblica dell'A.S.P. di Palermo (LSP - PA), laboratori ufficiali per le determinazioni analitiche sui residui di fitosanitari negli alimenti prelevati nell'ambito del controllo ufficiale, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di effettuazione delle analisi, dovranno completare il caricamento o il trasferimento dei dati sul sistema NSIS - Flusso residui prodotti fitosanitari.

Dal 2012 la trasmissione informatica di tale flusso è l'unico strumento di controllo utilizzato dall'ACC e il mancato o ritardato flusso dei dati viene valutato come inadempienza regionale.

Il DGISAN del Ministero della salute per agevolare la trasmissione dei dati ha predisposto apposite "Linee guida per la raccolta dei dati" pubblicate nel sito del Ministero al seguente percorso:

— Temi e professioni <Alimenti><Prodotti Fitosanitari><Flusso residui prodotti fitosanitari>

I servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) ed i servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) delle AA.SS.PP., nell'ambito dei controlli ufficiali di programmazione regionale e locale relativi alla ricerca di residui di fitofarmaci negli alimenti, dovranno obbligatoriamente allegare al verbale di campionamento il modello 1 contenente i dati che rappresentano record obbligatori per la trasmissione dei dati da parte dei laboratori ufficiali.

I laboratori ufficiali dovranno rigettare, perché non conformi, tutti i campioni non accompagnati dall'apposito modello compilato in tutte le sue parti.

1.3. Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande

Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (NSIS - Alimenti - VIG) comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento ufficiale di alimenti, bevande e materiali a contatto effettuate dalle A.C.L. su programmazione regionale e locale per la ricerca di contaminanti chimici, biologici, microbiologici e fisici.

Il DGISAN per agevolare la trasmissione dei dati ha predisposto apposite "Istruzioni operative per la registrazione degli utenti e la trasmissione dei dati" pubblicate nel sito del Ministero al seguente percorso:

— Temi e professioni <Alimenti < Sicurezza Alimentare < Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande (<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>).

Sul portale sono disponibili i seguenti documenti:

- 1) Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema NSIS-alimenti.
- 2) Specifiche funzionali dei tracciati.
- 3) Esempio di file XML Vigilanza.
- 4) Schema XSD Vigilanza relativo al file XML.
- 5) Anagrafi 2014.
- 6) Codici di errore.

Al sistema hanno accesso tre tipi di utenti con diverse funzioni in relazione al ruolo svolto:

— Laboratori ufficiali della Regione: IZS e LSP accreditati ai sensi del regolamento CE n. 882/2004.

I laboratori ufficiali accedono al sistema NSIS Alimenti - VIG e caricano il file XML contenente i dati dei campioni ufficiali prelevati dalle AA.SS.PP. e relative analisi.

I dati devono essere inseriti nel sistema dai laboratori che hanno competenza territoriale sul luogo di campionamento, anche nel caso in cui le analisi siano state effettuate in altro laboratorio.

— Regione. Il Dipartimento attività sanitarie ed osservatorio epidemiologico (DASOE) tramite il Servizio 4 "Sicurezza alimentare" è direttamente responsabile delle attività di controllo ufficiale svolte sul territorio di propria pertinenza. Pertanto, nel sistema NSIS-Alimenti - VIG procede al controllo / validazione sui campioni inseriti dai laboratori. Sono stati previsti tre tipi di validazione: Massiva (totale); Massiva Conformi/NON Conformi; puntuale NON Conformi. Tutti i dati presenti non saranno considerati ufficiali fino alla validazione da parte dell'utente regionale.

— Ministero della salute: l'ufficio competente elabora i dati pervenuti dai laboratori e convalidati dalle rispettive regioni, al fine di produrre il prospetto dell'attività svolta a livello nazionale.

Grazie all'aggiornamento dell'NSIS i dati ricompresi nel modello B del D.M. 8 ottobre 1998 e precedentemente trasmessi mediante file excel devono essere inviati mediante caricamento di file in formato XML sul sistema NSIS-Alimenti - Flusso VIG.

Sono comprese nel flusso VIG le attività di controllo ufficiale con valore legale su alimenti, bevande e materiali a contatto programmate dalle regioni e dalle A.C.L. in applicazione del D.P.R. 14 luglio 1995 e del D.M. 8 ottobre 1998 e alla luce di eventuali specifiche indicazioni regionali.

Viene ribadito che i dati da inserire si riferiscono al controllo ufficiale e che pertanto i campioni da considerare sono quelli legali, che garantiscono il diritto alla difesa dell'operatore, conformemente a quanto stabilito dalla normativa comunitaria (art. 11, regolamento n. 882/2004) e indipendentemente dal numero delle aliquote prelevate (una, quattro o cinque).

Nel flusso VIG non rientrano i dati derivanti dalle seguenti tipologie di controllo:

— attività di campionamento ed analisi previsti da Piani specifici di controllo degli alimenti svolti in applicazione di normativa comunitaria di settore: Piano nazionale residui prodotti fitosanitari; Piano OGM; Monitoraggio dei contaminanti (acrilammide, carbammato di etile, sostanze perfluoroalchiliche, ecc.); Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti; Criteri microbiologici per vendita latte crudo;

— controlli svolti da personale delle AA.SS.PP. su disposizione degli UVAC, nell'ambito degli scambi intracomunitari;

— controlli svolti da personale di PIF e USMAF nell'ambito delle attività di importazione;

— controlli ufficiali effettuati da personale di altre amministrazioni (ad esempio CC per la Tutela della salute - NAS);

— campioni prelevati a scopo conoscitivo, senza valore legale.

I Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) ed i Servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) delle AA.SS.PP., nell'ambito dei controlli ufficiali di programmazione regionale e locale relativi alla vigilanza e controllo degli alimenti e bevande, dovranno obbligatoriamente allegare al verbale di campionamento il modello 2 contenente i dati che rappresentano record obbligatori per la trasmissione dei dati da parte dei laboratori ufficiali.

I laboratori ufficiali dovranno rigettare, perché non conformi, tutti i campioni non accompagnati dall'apposito modello compilato in tutte le sue parti.

L'invio dei dati dei controlli ufficiali di "Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande" deve avvenire da parte del laboratorio ufficiale dall'1 gennaio dell'anno del campionamento al 28 febbraio dell'anno successivo a quello di campionamento (es.: l'invio dei dati relativi all'anno 2012 è possibile dall'1 gennaio 2012 fino al 28 febbraio 2013), con cadenza almeno quadrimestrale.

1.4. Modello 1 - Allegato verbale di campionamento flusso residui fitosanitari

Modello 1

A.S.P. di
Servizio

FLUSSO RESIDUI DI FITOFARMACI NEGLI ALIMENTI

Allegato al verbale prelevamento n. del .../.../.....

1. Strategia di campionamento:

- programmazione ordinaria (specificare PRIS o pianificazione A.S.P.)
 D.M. 1992
 Regolamento CE n. 1274/2011
 D.M. n. 1992 e regolamento CE n. 1274/2011
 su sospetto
 non specificato

2. Identificativo dell'alimento (codici foglio MATRIX)

3. Prodotto trasformato [] - Prodotto non trasformato []

4. Prodotto da agricoltura/allevamento tradizionale [] - biologico [] - integrato []
 5. Paese di origine del prodotto
 6. Punto di prelievo (codice foglio SAMPNT)
 7. Identificativo dell'OSA*
 — Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo

* IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITÀ MASTER LIST 852/853, per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 si dovrà inserire anche il numero di riconoscimento.

1.5. Modello 2 - Allegato verbale di campionamento flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande

È indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art. 15 del D.P.R. n. 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.

A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

Di seguito si riporta il modello da allegare obbligatoriamente al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

Modello 2

A.S.P. di
Servizio

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale prelevamento n. del .../.../.....

ALIMENTI	
<input type="checkbox"/>	VIG002AL - Criteri Microbiologici (2073/2005)
<input type="checkbox"/>	VIG003AL - 3MCPD
<input type="checkbox"/>	VIG004AL - Diossine
<input type="checkbox"/>	VIG005AL - Micotossine
<input type="checkbox"/>	VIG001AL - Analisi diverse dalle precedenti

MATERIALI A CONTATTO	
<input type="checkbox"/>	VIG001MC - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
ADDITIVI E SIMILI	
<input type="checkbox"/>	VIG001AD - Additivi, aromi ed enzimi alimentari

1. Strategia di campionamento:

- pianificazione ordinaria (specificare PRIS o pianificazione A.S.P.)
 su sospetto
 non specificato

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento (cfr. tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR)

3. Nazione dello stabilimento di produzione

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr. tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT_VIG)

5. Identificativo dell'OSA*

— Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo

* IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITÀ MASTER LIST 852/853, per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 si dovrà inserire anche il numero di riconoscimento.

Allegato 3

INTEGRAZIONE PRIS 2012-2014 "SICUREZZA ALIMENTARE"

1. Scopo

Sulla base delle criticità riscontrate negli anni precedenti si ritiene necessario integrare il PRIS 2012-2014 per quanto riguarda il controllo ufficiale sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) e il controllo ufficiale sui miglioratori alimentari.

In base alle indicazioni del Ministero della salute verrà effettuato anche il monitoraggio della presenza di perclorato nella frutta e negli ortaggi prelevati nell'ambito dei campionamenti già inseriti nel PRIS.

2. Controlli ufficiali sui materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

I MOCA devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Essi devono rispettare i requisiti di cui:

- etichettatura, art. 15, regolamento n. 1935/2004/CE;
- dichiarazione di conformità/documentazione di supporto, art. 16, regolamento n. 1935/2004/CE (vedi circolare Ministero della salute di ottobre 2011);
- tracciabilità, art. 17, regolamento n. 1935/2004/CE;
- controllo del processo, regolamento n. 2023/2006/CE;
- regole specifiche (es. liste positive, limiti di migrazione, condizioni di uso).

L'articolo 9 del decreto assessoriale n. 1167/12 del 18 giugno 2012 "Decreto di integrazione PRIS 2012-2014" prevede che ciascun SIAN e SIAOA delle AA.SS.PP. effettui almeno 30 controlli documentali annui sulla conformità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, non sono previsti campionamenti per effettuare le prove di cessione in quanto su territorio regionale non sono presenti, al momento, laboratori pubblici accreditati per tali tipologie di prova.

Sul territorio regionale è stata riscontrata una forte criticità per quanto riguarda i box in cartone per le pizze da asporto, criticità segnalata anche da associazioni di categoria.

Per quanto sopra, a tutela della salute pubblica si dispone che almeno il 50% dei controlli documentali effettuati da ciascun servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione delle AA.SS.PP. sia mirato a verificare per i contenitori per pizza da asporto, rif. normativo nazionale D.M. 21 marzo 1973, tutti i requisiti di cui sopra in funzione alla tipologia di impresa (produttore di MOCA/rivenditore di MOCA/utilizzatore di MOCA).

Si dispone, inoltre, che i controlli documentali effettuati da ciascun servizio di igiene degli alimenti di origine animale delle AA.SS.PP. sia mirato a verificare i requisiti sopra indicati per i MOCA utilizzati per la produzione ed il confezionamento dei prodotti di origine animale.

Sia i SIAN che i SIAOA in sede di ispezione presso gli stabilimenti riconosciuti dovranno sempre verificare la conformità dei MOCA utilizzati.

3. Controlli ufficiali imprese di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari

Secondo quanto previsto dai provvedimenti comunitari, nazionali e regionali del settore, gli operatori di tali attività provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione (articolo 6, comma 3, lettera a del regolamento CE n. 852/2004 ed articolo 31, comma 2, lettera b del regolamento CE n. 882/2004).

L'A.S.P., a cui spetta l'ispezione preventiva, può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento sod-

disi i requisiti previsti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo ufficiale dello stabilimento, effettuato entro 3 mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti richiesti dalla normativa in materia di alimenti o di mangimi. Se sono stati compiuti progressi evidenti, ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato, la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi (articolo 31, comma 2, lettera d del regolamento CE n. 882/2004, nota DASOE/Serv. 4/n. 51885 del 20 giugno 2013).

Al fine di assicurare che i controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo procedure documentate ed uniformi sul territorio nazionale si adotta la check-list, riportata alla fine del paragrafo, da utilizzare in sede di sopralluogo (art. 8, comma 1, del regolamento n. 882/2004/CE).

Essa contiene indicazioni descrittive e di valutazione:

- sull'attività dello stabilimento ed i suoi identificativi;
- sulle strutture e locali, nonché la loro manutenzione;
- sulla qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale;
- sull'HACCP;
- sulle materie prime, sui materiali destinati al contatto e sui processi produttivi;
- sul prodotto finito ed etichettatura;
- sulla rintracciabilità.

La scheda è stata predisposta prendendo in considerazione le fasi e le attività che risultano essere particolarmente rilevanti e critiche ai fini della sicurezza e qualità del prodotto finale in funzione della specificità di tale settore alimentare.

In particolare è stata evidenziata l'importanza di valutare attentamente:

- la tipologia del processo produttivo utilizzato e le caratteristiche delle materie prime impiegate e del prodotto finito (es. requisiti di purezza);
- la separazione e/o la modalità di pulizia delle linee produttive impiegate nella produzione di sostanze diverse, ponendo particolare attenzione alla presenza di sostanze che rientrano nella classe degli allergeni, per evitare fenomeni di contaminazione incrociata;
- le modalità di stoccaggio e separazione degli ambienti negli stabilimenti nelle fasi di miscelazione/riconfezionamento/etichettatura degli additivi/aromi/enzimi alimentari per impedire che si verifichino fenomeni di scambio tra gli stessi;
- la verifica delle fasi procedurali ai fini della rintracciabilità;
- il ritiro di prodotti finiti non conformi alla normativa vigente.

La scheda è stata strutturata in modo tale da consentire la sua adozione sia per il sopralluogo presso gli OSA, in caso di riconoscimento, sia per la successiva vigilanza.

Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8, par. 3, lettera a), del regolamento CE n. 882/2004, come previsto con l'Accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DOSAF del 16 agosto 2012.

Per quanto riguarda le eventuali non conformità alle disposizioni vigenti, riscontrate in fase di sopralluogo, si applicano le sanzioni amministrative previste dal decreto legislativo n. 190/2006 per le violazioni degli obblighi di cui agli articoli 18 e 19 del regolamento CE n. 178/2002, nonché le sanzioni stabilite dall'articolo 6 del decreto legislativo n. 193/2007.

SCHEDA DI SOPRALLUOGO PRESSO IMPRESE DI PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI ALIMENTARI

N.

Tipo di controllo: Riconoscimento Altro (specificare)

Data/...../..... Ora Personale A.S.P./Serv.

Ditta

Attività:

- Produzione
 - additivi
 - enzimi
 - aromi
- Confezionamento
 - additivi
 - enzimi
 - aromi

1 - STRUTTURE, LOCALI, INFRASTRUTTURE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento/autorizzazione. - La planimetria allegata alla richiesta corrisponde allo stato di fatto. 				
<p>1.2. Aree esterne:</p> <p>Realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati</p>				
<p>1.3. Edifici compresi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione; - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione (cioè in modo da evitare la contaminazione crociata); - strutturati ed attrezzati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante. <p>Tipologia:</p> <p>Naturali <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no</p> <p>Sintesi <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no</p> <p>Food grade <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no</p>				
<p>1.4. Sono presenti locali/aree distinti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deposito materie prime; - deposito prodotti finiti; - deposito imballaggi; - locali di lavorazione; - locali di lavorazione prodotti gassosi; - i prodotti gassosi sono stoccati in cisterne con carico e scarico a circuito chiuso. <p>Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto; negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo.</p>				
<p>1.5. Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori, formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti; nelle aree di lavorazione sono presenti, se del caso, sistemi per aspirazione delle polveri; l'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto.</p>				
<p>1.6. Nelle aree di lavorazione è presente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente; - i servizi igienici sono dotati di lavabi con acqua corrente calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, dispenser di sapone, asciugamani monouso, contenitori dei rifiuti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile. 				
<p>1.7. Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti</p>				
<p>1.8. Pavimenti, pareti e soffitti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità; - piastrelle, vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presentano integri senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti. 				
<p>1.9. I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati</p>				
<p>1.10. Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di roditori, e altri animali infestanti o insetti (es: reti anti-insetto)</p>				
<p>1.11. Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti.</p>				

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
1.12. Approvvigionamento idrico: <input type="checkbox"/> acquedotto pubblico <input type="checkbox"/> pozzo privato <input type="checkbox"/> misto				
1.13. - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera.				
Giudizio globale:				

2 - MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
2.1. Esiste un programma/ protocollo per la gestione della manutenzione dei locali, degli impianti e attrezzature che contenga un calendario degli interventi ordinari e la registrazione dell'effettuazione di quelli straordinari, compresa la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità.				
2.2. Esiste una procedura/ istruzione per la taratura degli strumenti di misura (ad esempio bilance, termometri, piccimetri, ecc.) e per il mantenimento della catena del freddo laddove necessario.				
Giudizio globale:				

3 - ACQUE UTILIZZATE NELLA LAVORAZIONE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
3.1. Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero: - in caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque; - per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa; - giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente. In caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti.				
3.2. È presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua in cui sono specificati i parametri da controllare e un programma di campionamento a rotazione. La procedura comprende anche le azioni correttive in caso di non conformità.				
Giudizio globale:				

4 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, LOTTA INFESTANTI

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
4.1. È prevista una procedura che individua: - locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione; - modalità e frequenza interventi; - modalità di sanificazione adatta ad evitare la contaminazione crociata (es: tra additivi diversi); - azioni correttive in caso di non conformità.				

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>4.2. Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati, operatori responsabili delle operazioni; - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti; - azioni correttive in caso di non conformità. 				
4.3. Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato.				
Giudizio globale:				

5 - PERSONALE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>5.1. Igiene</p> <p>La procedura relativa all'igiene del personale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - controllo degli accessi alle aree di lavoro; - regole di igiene e istruzioni per il personale; - azioni correttive in caso di non conformità. <p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale.</p>				
5.2. Formazione esiste un piano di formazione in grado di garantire competenze coerenti con le mansioni e i livelli di responsabilità				
Giudizio globale:				

6 - H.A.C.C.P.

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
6.1. L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)				
6.2. È indicata la descrizione del prodotto				
6.3. È indicata la destinazione d'uso del prodotto				
6.4. È presente il diagramma di flusso e corrisponde al ciclo produttivo reale				
6.5. È presente un elenco dei potenziali pericoli fisici, chimici, biologici (compresi gli allergeni)				
<p>6.6. Sono stati determinati i CCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - sono stati stabiliti i relativi limiti critici - è stato definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP - sono state definite le azioni correttive nel caso in cui un determinato punto critico non sia sotto controllo - sono state definite le procedure di verifica 				
6.7. È definita la modalità di gestione ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni.				
Giudizio globale:				

7 - MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI, PROCESSI PRODUTTIVI

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>7.1. È presente una procedura relativa alla gestione delle materie prime, ingredienti/semilavorati che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato di tutti i fornitori (compresi i fornitori di M.O.C.A. = materiali e oggetti a contatto con alimenti); - criteri di valutazione dei fornitori e delle merci fornite; - utilizzo di additivi e/o coadiuvanti nella produzione; - verifica requisiti di purezza (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico); - controllo dell'eventuale presenza di allergeni (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico); - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei relativi risultati; - azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>7.2. I controlli hanno permesso di evidenziare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo; - in caso di miscelazione - confezionamento - riconfezionamento; - il controllo ha permesso di evidenziare che la gestione assicura l'assenza di contaminazione crociata e lo "scambio" di prodotti; - la gestione avviene conformemente a quanto descritto nella procedura. 				
Giudizio globale:				

9 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>9.1. È presente una procedura relativa alla gestione dei prodotti finiti che include:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche-microbiologiche - indicazione dei saggi di identificazione - indicazione dei requisiti di purezza - valutazione della presenza di eventuali allergeni - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità 				
9.2. Sono presenti registrazioni relative all'effettuazione dei controlli analitici eseguiti				
9.3. Nel caso di controlli analitici effettuati presso il laboratorio interno esiste un elenco delle prove utilizzate nell'attività di autocontrollo				
<p>9.4. Nel caso di controlli analitici effettuati presso un laboratorio esterno esiste una convenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il laboratorio risulta iscritto nell'elenco regionale - Esiste un elenco delle prove accreditate (es: prove relative alla determinazione dei criteri di purezza) utilizzate nell'ambito dell'attività di autocontrollo 				
<p>9.5. Sull'imballaggio o sul recipiente, o sui documenti commerciali nei limiti previsti dalle specifiche disposizioni normative, sia per i prodotti finiti che per quelli in ingresso, sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche disposizioni normative. In particolare sono presenti, fra l'altro, le seguenti diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)"; • avvertenze particolari per il consumatore laddove necessario • l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale. <p>In caso di additivi è riportata la denominazione e/o il n. E/o una denominazione di vendita. In caso di aromi è riportata la descrizione di vendita; il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale". In caso di enzimi è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, la denominazione riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e Biologia Molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica</p>				
Giudizio globale:				

10 - RINTRACCIABILITÀ/RITIRO

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>10.1. Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori dei clienti, dei trasportatori; - consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione; - consenta un'univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) e prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna; - permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario; - preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema - preveda azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>10.2. Esiste una procedura per attuare il ritiro di prodotti non conformi e che consenta di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato; - identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso Paesi terzi); - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono, fax, e-mail); - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro del prodotto; - adottare misure di gestione del prodotto ritirato. 				
<p>10.3. Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa.</p>				
Giudizio globale:				

3.1. Normativa di riferimento

3.1.1. Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito ed alla commercializzazione di additivi, aromi ed enzimi alimentari

- Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514 - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (*Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 60 del 13 marzo 1998).

- Decreto ministeriale 5 febbraio 1999 - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (*Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 89 del 17 aprile 1999).

- Accordo 29 aprile 2010. Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" rep. atti n. 59 /CSR (*Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 121 del 26 maggio 2010).

- Decreto legge del 13 settembre 2012 "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" (Legge di conversione dell'8 novembre 2012 n. 189 - *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana 10 novembre 2012).

- Decreto dell'Assessore per la salute n. 483/13 del 12 marzo 2013 approvazione "Linee guida applicative per il riconoscimento degli stabilimenti art. 6, comma 3, regolamento CE n. 852/2004".

3.1.2. Normativa settore additivi

Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione

- Regolamento CE n. 1331/2008 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 (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 354 del 31 dicembre 2008)

- Regolamento UE n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento CE n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 64 dell'11 marzo 2011).

Disposizioni relative all'impiego

- Regolamento UE n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 129 del 14 maggio 2013).

Consiglio, i regolamenti CE n. 2232/96 e CE n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 354 del 31 dicembre 2008).

Elenco comunitario delle sostanze aromatizzanti

- Regolamento UE n. 873/2012 della Commissione dello ottobre 2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del regolamento CE n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 267 del 2 ottobre 2012).
- Regolamento UE n. 872/2012 della Commissione dell'1 ottobre 2012 che adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti di cui al regolamento CE n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, lo inserisce nell'allegato I del regolamento CE n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento CE n. 1565/2000 della Commissione e la decisione 1999/217/CE della Commissione (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 267 del 2 ottobre 2012).

Aromi di fumo

- Regolamento CE n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 309 del 26 novembre 2003).
- Regolamento CE n. 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006 recante applicazione del regolamento CE n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 109 del 22 aprile 2006).

Normativa nazionale

- Decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107 - Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione (S.O. alla *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana serie generale n. 39 del 17 febbraio 1992).
- Rettifica al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107 (*Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana serie generale n. 95 del 23 aprile 1992) - Art. 27 della legge 24 aprile 1998, n. 128 - Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla Comunità europea (legge comunitaria 1995-1997). (S.O. alla *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana serie generale n. 104 del 7 maggio 1998).
- Decreto 8 maggio 2001, n. 229 - Regolamento recante modifica del D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari. (G.U. serie generale n. 138 del 16 giugno 2001).
- Decreto 5 marzo 2003, n. 100 - Regolamento recante modifica del D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari. (*Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana serie generale n. 105 dell'8 maggio 2003).
- Decreto 7 maggio 2008, n. 106 - Regolamento recante modifica del D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari. (*Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana serie generale n. 135 dell'11 giugno 2008).

3.1.4. Normativa enzimi

Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione

- Regolamento CE n. 1331/2008 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 (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 354 del 31 dicembre 2008).
- Regolamento UE n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento CE n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 64 dell'11 marzo 2011).
- Regolamento UE n. 562/2012 della Commissione del 27 giugno 2012 che modifica il regolamento (VE) n. 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie L 168 del 28 giugno 2012).

Normativa quadro

- 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 (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 354 del 31 dicembre 2008).
- Regolamento UE n. 1056/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 che modifica il regolamento CE n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli enzimi alimentari per quanto riguarda le misure transitorie (*Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 313 del 13 novembre 2012).

Al momento non esiste un elenco comunitario di enzimi consentiti ad essere impiegati negli alimenti, ad eccezione del lisozima (E1105) e dell'invertasi (E1103) autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari. Viceversa è disponibile l'elenco degli additivi e dei coadiuvanti utilizzati nella preparazione degli enzimi così come indicato nella parte 3 del regolamento UE n. 1130/2011 di cui al paragrafo sugli additivi.

3.2. Programma controlli ufficiali anno 2014

Per gli stabilimenti che producono, confezionano e commercializzano additivi si ritiene che l'audit sia, tra gli strumenti del controllo ufficiale, quello più idoneo per la verifica dei requisiti di cui al regolamento CE n. 1333/08 e s.m.i.

3.2.1. Controlli alla produzione

I SIAN delle AA.SS.PP. per l'anno 2014, dovranno effettuare presso gli stabilimenti riconosciuti audit volti a verificare l'utilizzo di additivi presenti negli elenchi comunitari, le condizioni d'uso e l'etichettatura.

Gli audit dovranno essere effettuati secondo la distribuzione minima indicata in tabella

Servizio/ASP	Numero minimo di audit su OSA
SIAN Agrigento	1
SIAN Catania	3
SIAN Messina	2
SIAN Palermo	1
SIAN Ragusa	1
SIAN Siracusa	1
SIAN Trapani	1
TOTALE per ASP	10

3.2.2. Controlli all'utilizzo

La distribuzione delle ispezioni presso gli OSA che utilizzano additivi viene indicata in tabella

Servizio/ASP	Numero minimo di controlli
SIAN Agrigento	4
SIAOA Caltanissetta	4
SIAN Caltanissetta	4
SIAOA Enna	4
SIAN Enna	4
SIAOA Messina	4
SIAOA Palermo	4
SIAOA Ragusa	4
SIAOA Siracusa	4
SIAOA Trapani	4
TOTALE per ASP	10

Si puntualizza che il controllo della conformità dei MOCA e la verifica degli AA deve essere sempre presente nella scheda di sopralluogo c/o le Imprese di produzione/ confezionamento/deposito degli alimenti.

Si raccomanda ai SIAN la verifica dei requisiti, di cui sopra, in particolar modo nelle imprese che producono alimenti vegetali di II, III, IV e V gamma.

4. Monitoraggio presenza di perclorato in frutta e ortaggi

Tramite il sistema rapido di allerta sono stati rilevati residui di perclorato su campioni ufficiali di ortaggi.

Lo ione perclorato è naturalmente presente nell'ambiente, ma può anche essere presente come contaminante proveniente dall'attività agricola e da altri processi industriali.

Il Ministero della salute ha quindi chiesto alle regioni di avviare un monitoraggio della presenza di perclorato nella frutta e negli ortaggi sotto riportati con i rispettivi livelli di riferimento.

Matrici	Livelli di riferimento
Tutti gli alimenti e la frutta e gli ortaggi non compresi nelle righe successive	0.5 mg/kg
Agrumi, pomacee, ortaggi a radice o tubero, uva da tavola, meloni, angurie	0.2 mg/kg
Ortaggi a foglia (escluso spinaci), erbe fresche e sedano da coltura protetta	1 mg/kg

L'attività analitica è affidata all'Istituto sperimentale zooprofilattico della Sicilia.

Il Piano di monitoraggio non prevede un numero aggiuntivo di campioni da prelevare sul territorio regionale, ma le analisi verranno effettuate sulle matrici indicate in tabella che perverranno all'IZS nell'ambito dell'attività di campionamento prevista nel PRIS ai sensi del D.M. del 23 luglio 2003 (per gli alimenti) e al regolamento CE n. 1882/2006 (per gli ortaggi a foglia).

In caso di superamento dei limiti di riferimento indicati, l'IZS darà immediata comunicazione al servizio 4 del DASOE e al servizio dell'A.S.P. che ha effettuato il campionamento per approfondire le cause della contaminazione e identificare le misure per ridurla o eliminarla.

(2014.8.443)102

DECRETO 21 febbraio 2014.

Rettifica parziale del decreto 20 novembre 2013, concernente zone carenti di pediatria di libera scelta.

IL DIRIGENTE

DEL SERVIZIO PERSONALE CONVENZIONATO S.S.R.
DEL DIPARTIMENTO REGIONALE
PER LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA

Visto lo Statuto della Regione;

Vista la legge istitutiva del servizio sanitario nazionale n. 833 del 23 dicembre 1978;

Visto il D.L.vo 502/92, come modificato dal D.L.vo n. 517/93 ed ulteriormente modificato ed integrato dal D.L.vo n. 229/99;

Visto l'accordo collettivo nazionale per la disciplina dei rapporti con i medici specialisti pediatri di libera scelta del 29 luglio 2009 e s.m.i.;

Visto l'Accordo regionale per la pediatria di libera scelta, sottoscritto dalla parte pubblica e dalla FIMP e recepito con D.A. n. 1209 del 29 giugno 2011;

Vista la norma transitoria n. 1 dell'AIR 29 giugno 2011 che ha previsto l'ingresso di carattere straordinario di 36 nuovi pediatri in convenzione, da inserire secondo due scaglioni temporali e progressivi di ingresso;

Visto l'art. 21 del precitato AIR che prevede che per particolari e straordinarie esigenze laddove l'applicazione dei meccanismi previsti dall'A.C.N. vigente in materia di rapporto ottimale non consente l'individuazione di una zona carente, l'Azienda, previo parere del comitato aziendale, può procedere ad individuare una carenza nell'ambito in sofferenza assistenziale, attraverso l'applicazione di un calcolo che tenga conto della fascia di assistiti 0-6 anni sommata al 55% degli assistiti 7-14 anni negli ambiti con meno di 250.000 residenti, e al 70% negli ambiti con più di 250.000 residenti;

Visto il D.A. n. 2568 del 9 dicembre 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana n. 52 del 16 dicembre 2011, con il quale sono stati pubblicati i primi 33 ambiti carenti straordinari di cui al precitato Accordo integrativo regionale;