

IL PACCHETTO IGIENE I
PARTE

*DOTT.SSA ANTONELLA DE
GREGORIO*

ASL LATINA

IZS FIRENZE 30/05/19

Introduzione

Prima di Parlare di legislazione oggi nel 2019
a 13 anni

di distanza dall'applicazione del Pacchetto
Igiene, ad un passo dall'entrata in vigore del

REG. 625/17

È necessario capire ed avere la
consapevolezza

del ruolo che oggi assume
la nostra figura professionale

Introduzione

**..... se non abbiamo ben chiaro questo
concetto, rischiamo per l'ennesima volta,**

Di perdere un treno importante,

Sia per I Liberi professionisti

Che I Dipendenti Pubblici:

Il treno che pone il Medico Veterinario

Al centro della Sicurezza Alimentare

Per capire **il ruolo del Medico Veterinario** oggi è importante **fare un passo indietro** e passare dalle motivazioni che hanno portato il legislatore Europeo **dall'istituzione del Libro Bianco** e tutta la normativa che da esso deriva **fino ad arrivare oggi** ad un Regolamento (**il REG: 625/17**) rivolto alle Autorità competenti che da un lato **è sicuramente figlio dell'882/04** e dall'altro si pone in maniera più completa ed innovativa come **il regolamento della Globalizzazione** intesa come un regolamento che vede nel binomio **“AMBIENTE SALUTE “** **IL centro del suo obiettivo.**

Una normativa che parte da un **ambiente sano** come prerequisito per il raggiungimento di un **alimento sano**

ONE HEALTH

riconosce che **la salute degli esseri umani** è legata alla **salute dell'ambiente**. Più che un nuovo concetto, si tratta di un approccio che sta rapidamente diventando **un movimento internazionale** basato su collaborazioni intersettoriali e formalmente riconosciuto dalla commissione Europea dall'Oms Dalla FAO.....

ONE HEALTH

riconoscendo che la salute delle persone , degli animali e degli ecosistemi sono interconnessi
promuove l'applicazione di un approccio collaborativo , multidisciplinare , intersettoriale, e coordinato per affrontare i rischi potenziali o già esistenti che hanno origine dall'interfaccia tra ambiente –animali ed ecosistemi umani.

La professione Veterinaria è ad un **grande Crocevia**

il Medico Veterinario che è preposto alla tutela delle produzioni di alimenti di origine animale e alla salvaguardia della salute umana ha un'Importantissimo compito :

quello di costruire una **ONE HEALTH** che parte **dall'ambiente per arrivare all'uomo;**
mantenere **un'ambiente sano in una terra** come la nostra **campione di biodiversità** ed arrivare sulle tavole del cittadino con un alimento sano .

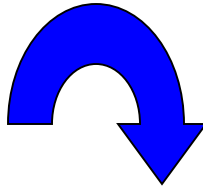
**AMBIENTE SANO E CIBO SICURO
CORRETTO STILE DI VITA,
NASCE UNA **NUOVA ONTOLOGIA DEL CIBO**
IN CUI LA FIGURA DEL MEDICO
VETERINARIO E' AL CENTRO
ANZI DOVE IL
MEDICO VETERINARIO
DIVENTA IL **MENTORE** DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE**

...revisione della normativa dal 1996 in poi....

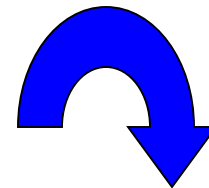
Le **gravi emergenze** verificatesi nel settore della sicurezza alimentare negli anni che vanno dal 1996 al 2000 (la crisi della **BSE** in Gran Bretagna e quella della **diossina** in Belgio) hanno dimostrato l'**inefficacia** dei modelli di prevenzione fin allora adottati

L'Unione Europea ha dovuto prendere atto della presenza di varie **carenze** sia nel sistema dei **controlli ufficiali**:

Crisi BSE
Crisi Diossina



Perdita di
fiducia del
consumatore



Spinta definitiva al
cambiamento

...revisione della normativa dal 1996 in poi....

- Una diffusa disorganizzazione nell'esecuzione dei controlli ufficiali, anche dimostrata dall'esito delle ispezioni comunitarie , che hanno evidenziato l'incapacità da parte degli organismi di controllo di garantire la piena e corretta applicazione delle norme comunitarie
- Sia nelle regole imposte all' OSA (MANCATO COINVOLGIMENTO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA)

ANALISI DELLA SITUAZIONE

- Problema della **frammentazione dei controlli**: segmenti produttivi considerati separatamente
- **Scarsa efficacia** di una legislazione che punta al controllo del prodotto finito
- Le grandi crisi hanno avuto origine da problemi connessi con **l'alimentazione degli animali**

ANALISI DELLA SITUAZIONE

assenza di norme specifiche per i prodotti di origine vegetale

produzione primaria non sufficientemente disciplinata

esistenza di notevoli differenze nei sistemi di controllo dei vari Paesi e nel modo in cui la normativa comunitaria è applicata e fatta rispettare

...revisione della normativa dal 1996 in poi....

tutto questo ha ***costretto il legislatore***

Ad effettuare una profonda **revisione** della normativa in materia di sicurezza alimentare con la consapevolezza che i problemi di sicurezza alimentare **nascono o a monte rispetto al prodotto finito**
(prima della trasformazione)

**PIENO
COINVOLGIMENTO DELLA
PRODUZIONE PRIMARIA**

**RIORGANIZZAZIONE
DEI CONTROLLI UFFICIALI
RIDEFINIZIONE DEGLI
STRUMENTI MESSI
A DISPOSIZIONE DELLA AC**

LIBRO BIANCO

Il Libro Bianco **ha tracciato il percorso** da seguire per garantire gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare, attraverso una serie di proposte...

PROPOSTE

- istituzione di un'Autorità alimentare europea indipendente;

(EFSA): incaricata di elaborare pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti la sicurezza alimentare, la gestione di sistemi di allarme rapido e la comunicazione dei rischi ;

PROPOSTE

- creazione di un nuovo quadro giuridico che copra l'intera catena alimentare, "dai campi alla tavola", compresa la produzione di mangimi per gli animali: Strategia globale ed integrata !!..

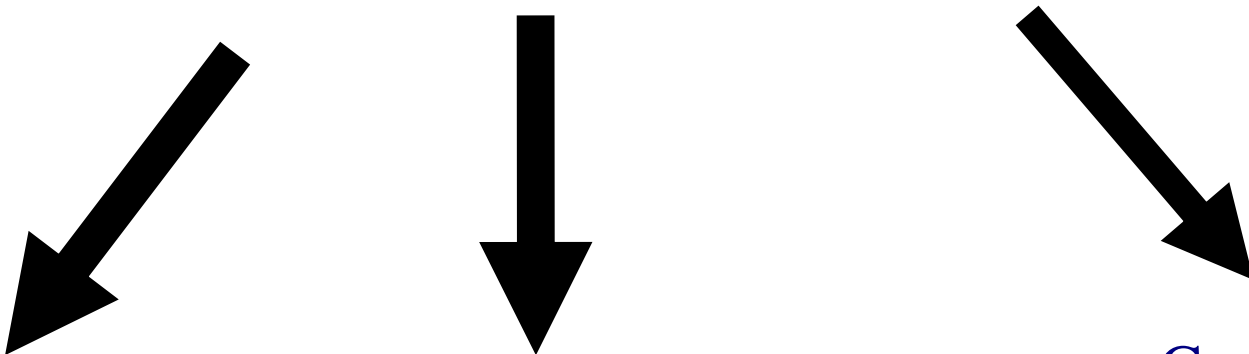
Sicurezza alimentare e libro bianco

-
- l'attuazione del principio **della piena responsabilizzazione** di tutti gli operatori della filiera di alimenti e mangimi, ciascuno per la propria fase: **definizione chiara dei ruoli** ;
- l'istituzione di un dialogo continuativo tra le Istituzioni, i consumatori e le altre parti coinvolte;

Sicurezza alimentare e libro bianco

- **La rintracciabilità dei mangimi, degli alimenti destinati agli esseri umani e dei loro ingredienti; degli imballaggi**
- **l'analisi del rischio (valutazione, gestione e comunicazione)**

L'ANALISI DEL RISCHIO ALLA BASE DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE



Valutazione
del rischio su
Base
scientifica:
quali i pericoli
; quali le
probabilità

Gestione del
rischio consiste
Nell'esaminare
Alternative di intervento
Con scelte adeguate
di prevenzione e controllo

Comunicazione
del rischio (
scambio di
informazioni)
fra le parti
comunità
scientifiche
OSA e AC

UN UTILE CONCONFRONTO FRA LE NORME

- IL PACCHETTO IGIENE RAPPRESENTA UNA VERA E PROPRIA RIVOLUZIONE DEL "CORPUS IURI" ALIMENTARE, UNA SORTA DI "TESTO UNICO" CHE ABROGA
- CON IL D.L. 193/07 BEN 10 DIRETTIVE VERTICALI E LA DIRETTIVA 93/43 /CE SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (D.L. 155/97)

REG. CE 178/02 : Principi generali di sicurezza alimentare

OSA

Norme generali di igiene dei prodotti e della produzione di alimenti
REG 852/04

Norme specifiche
Sui mangimi (REG 853/04
REG 183/04) e sugli alimenti di origine animale

Norme relative ai criteri microbiologici REG 2073/05

AUTORITA' COMPETENTE

Norme generali sull'organizzazione dei controlli ufficiali su alimenti e mangimi REG 882/04

Norme specifiche sui controlli ufficiali su alimenti di origine animale REG 854/04

Dal 12/2019
REG. CE 625/17

“Pacchetto igiene”



REGOLAMENTO 178/2002

G.U.C.E. L 31 del 01.02.2002.

stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per gli alimenti e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”

CONTENUTI

- Campo di applicazione e definizioni:
Il presente regolamento costituisce la base per garantire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori.....garantendo al contempo l'efficace funzionamento del libero mercato

PRINCIPI FONDAMENTALI

- Produttori hanno la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti
- è necessario garantire la rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti
- la portata dell'attuale sistema di allarme rapido va estesa in modo da comprendere tutti gli alimenti e i mangimi
- la raccolta e l'analisi di informazioni sono elementi essenziali e sono particolarmente importanti per l'identificazione dei rischi potenziali

PRINCIPI FONDAMENTALI

- è necessario garantire una migliore informazione del consumatore (QUALI E QUANTITATIVAMENTE).
- l'uso di pareri scientifici deve supportare la politica di sicurezza alimentare
- **l'analisi del rischio** deve costituire il **fondamento** su cui si basa la politica di sicurezza degli alimenti
- vi deve essere una chiara separazione tra la gestione del rischio e la valutazione del rischio;

PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

art. 7

- Se si sospettano effetti dannosi per la salute ma c'è incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche
- Le misure provvisorie sono proporzionate e prevedono le sole restrizioni al commercio necessarie per tutelare la salute del consumatore

ARTICOLO 18

- E' disposta in **tutte le fasi** della produzione, trasformazione e della distribuzione La **Rintracciabilità** degli alimenti e dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare
- Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare **chi abbia fornito loro** un alimento, un mangime, un animale
- Gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e procedure per individuare **le imprese alle quali** hanno fornito i propri prodotti

RINTRACCIABILITA' art. 18

Art. 3 Possibilità di **RICOSTRUIRE E SEGUIRE IL PERCORSO** di un **alimento**, di un **mangime**, di un **animale destinato a produrre alimenti** o di una **sostanza destinata** o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime **ATTRAVERSO TUTTE LE FASI** della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Ogni soggetto della filiera deve essere in grado di individuare l'anello immediatamente precedente e quello successivo della catena alimentare

IN CHE MODO

- attraverso **sistemi e procedure codificate**, da mettere a disposizione delle Autorità, capaci di creare una correlazione fra prodotto-fornitore e prodotto-acquirente
- attraverso una corretta etichettatura

*I sistemi possono **essere flessibili** e non dovrebbero comportare **costi eccessivi** ma devono essere attivi al momento dell'inizio dell'attività*

RITIRO DEI PRODOTTI art. 19

- Se un operatore ritiene che un alimento da lui importato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza **deve procedere al ritiro** e informarne le autorità competenti.
- Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore **informa i consumatori**, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro