



DIPARTIMENTO

**SICUREZZA ALIMENTARE, NUTRIZIONE
E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA**

L'approccio One Health nella legislazione nazionale e comunitaria in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi

Fabrizio Anniballi



Outline

- ✓ Concetto di One Health dall'origine ai giorni nostri
- ✓ La legislazione in sicurezza alimentare: inquadramento storico
- ✓ Reg. (CE) 178/2004
- ✓ Reg. (UE) 2017/625



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Corso

**ZOONOSI: EPIDEMIOLOGIA,
SORVEGLIANZA
E CONTROLLO**



National Center for Emerging and Zoonotic Infectious Diseases our work, our stories 2011-2012.
Dettaglio. Courtesy Olaf Hajek

ed. I: 6, 7 ottobre 2021
ed. II: 10, 11 novembre 2021
ed. III: 1, 2 dicembre 2021

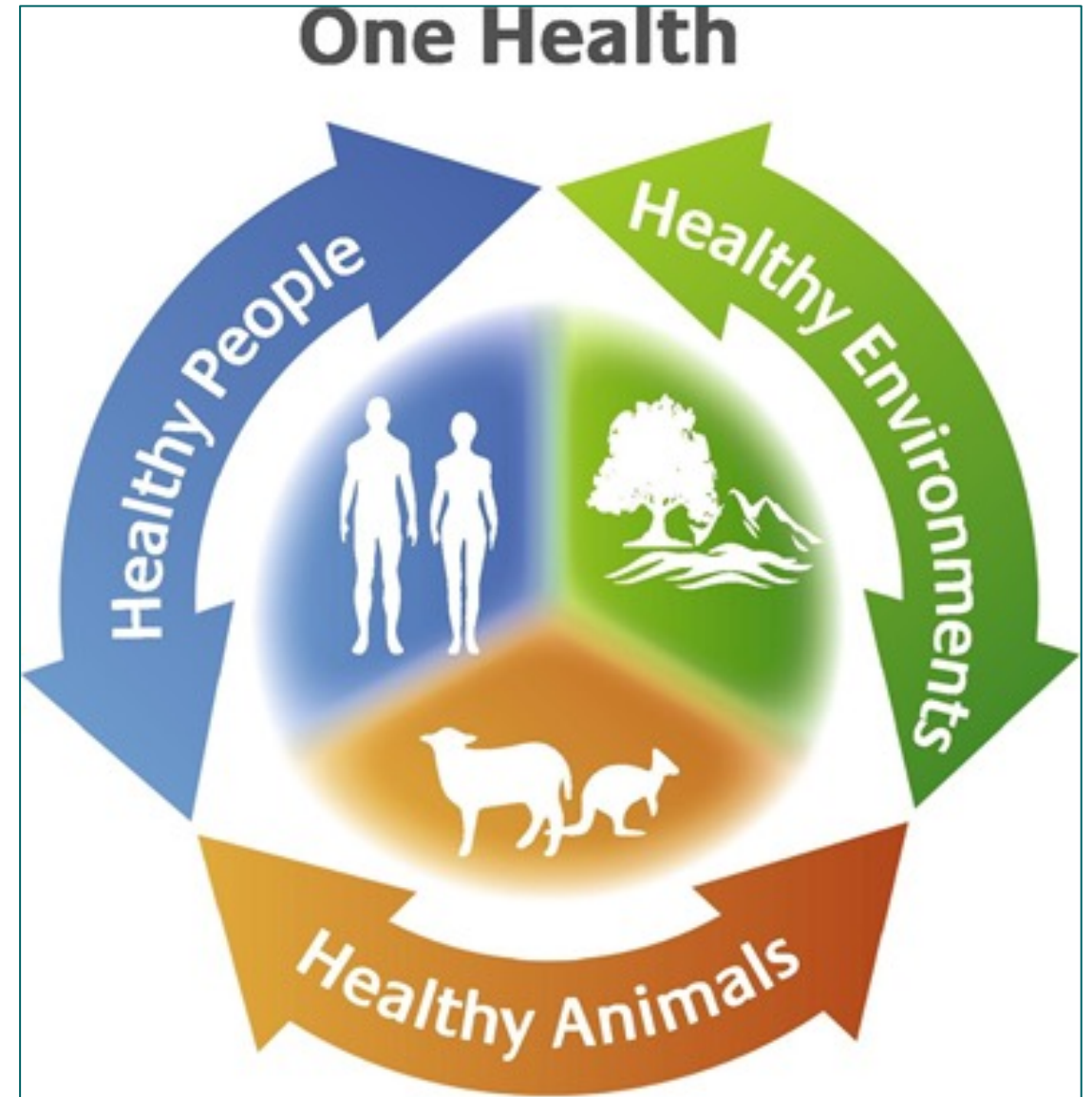
Modalità videoconferenza



8 crediti ECM per veterinari, biologi,
chimici, tecnici della prevenzione,
farmacisti e medici chirurghi*

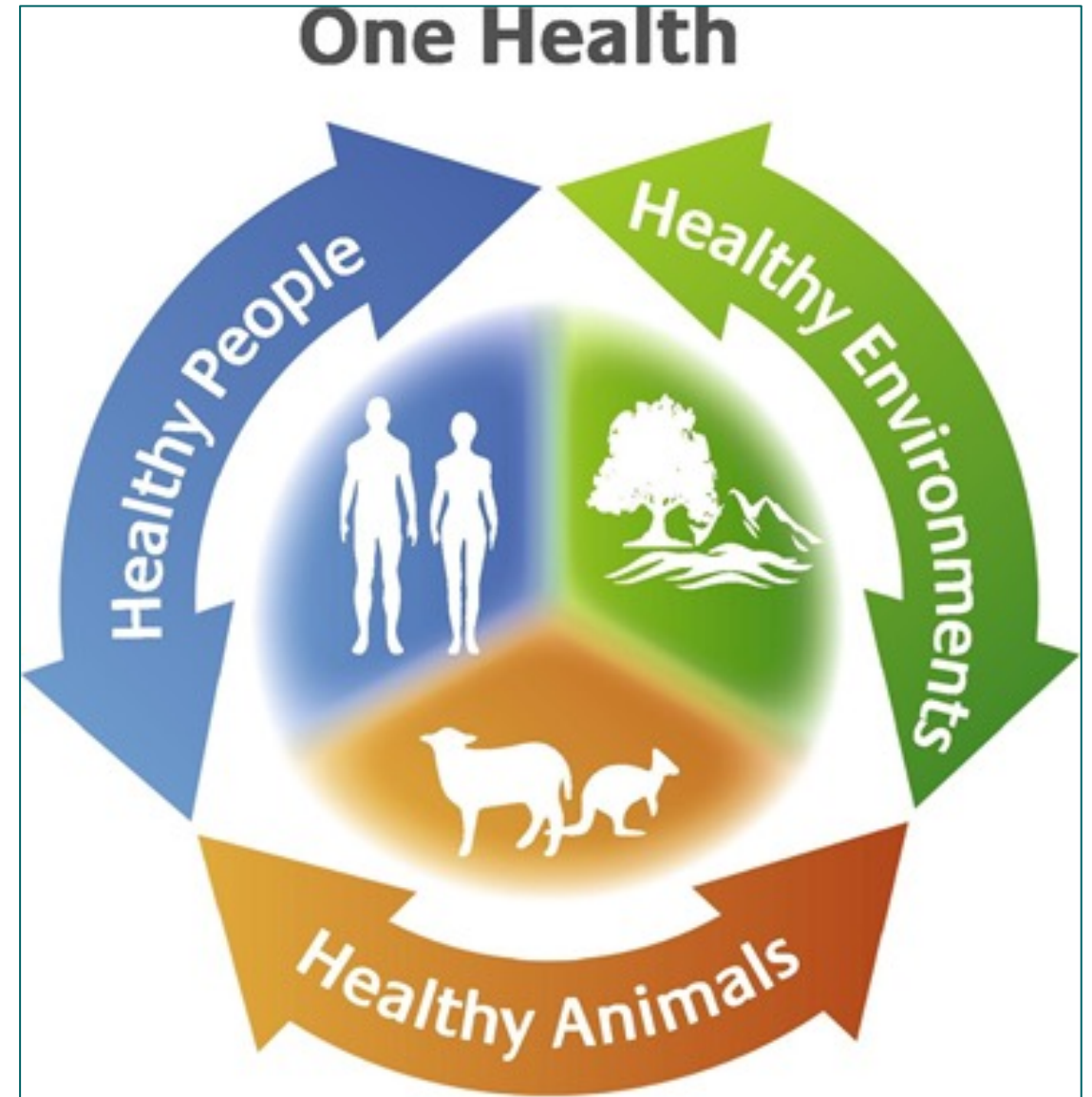
One Health

- ✓ Aristotele diceva «*il medico cura, la natura guarisce*»
- ✓ 1800-900, Virchow, veterinario coniò il termine *zoonosi*
- ✓ 1964, Schwabe conia il termine *One Medicine* indicando nel suo manuale «*Veterinary medicine and human health*» la necessità di far collaborare medici e veterinari nello studio e nella lotta alle zoonosi



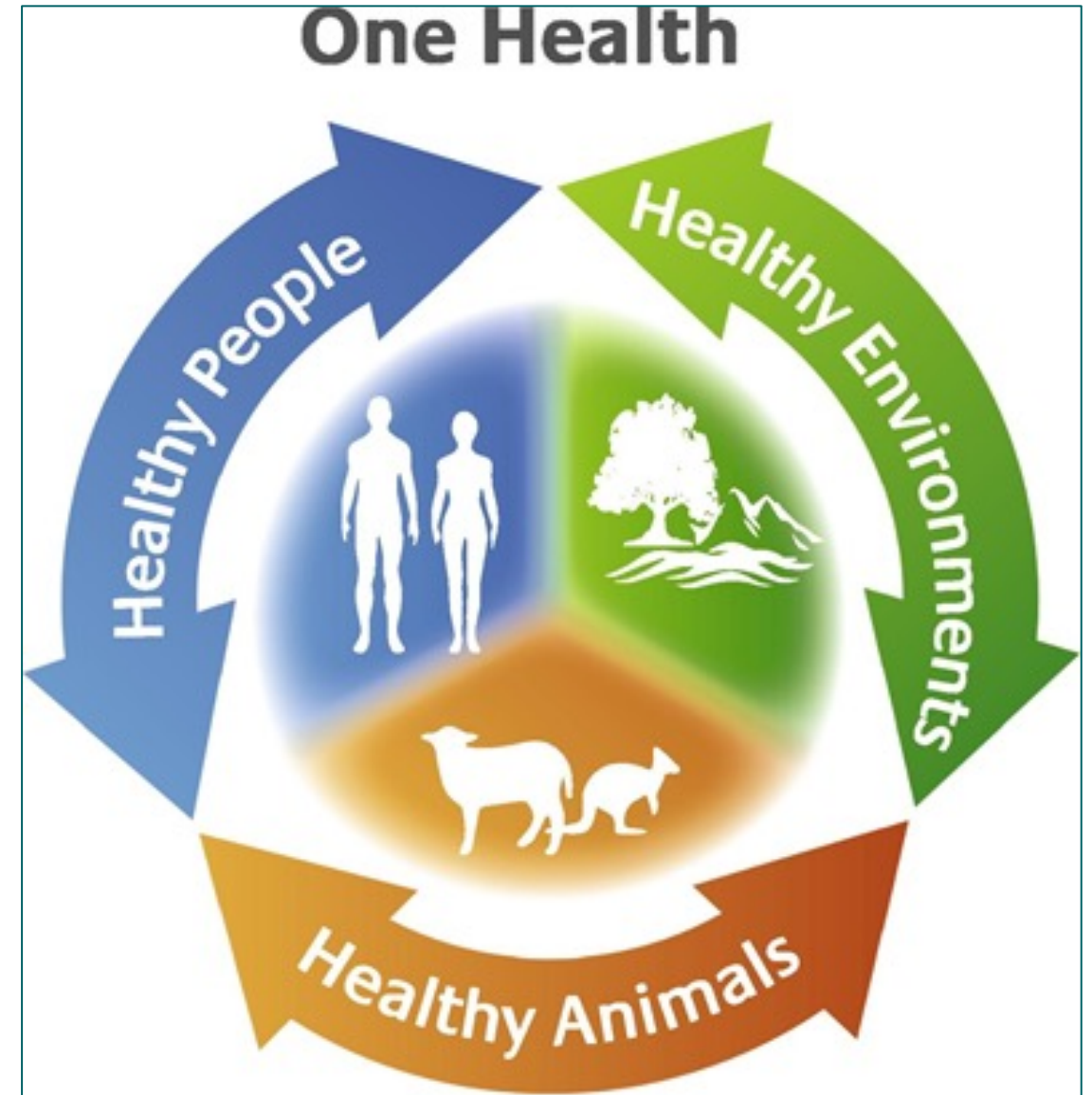
One Health

- ✓ 2004, viene coniato il termine One Health durante il simposio della wildlife Conservation Society
- ✓ 2007, a New Delhi durante la conferenza sull'influenza aviaria posero l'accento sulla necessità di sviluppare sistemi di sorveglianza integrati tra medicina umana e veterinaria



One Health

- ✓ 2010, L'UE - "Outcome and impact Assessment of the Global response to the avian influenza crisis", necessità di sviluppare politiche e strategie pratiche che promuovessero la collaborazione intersettoriale e interagenzie.
- ✓ 2011, One Health esteso all'economia, alle scienze sociali ed alla food security.



One Health



Le aree di lavoro in cui l'approccio One Health è particolarmente rilevante sono:

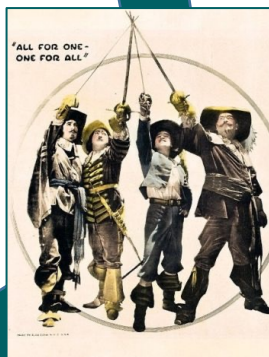
- ✓ Sicurezza alimentare,
- ✓ Controllo delle zoonosi
- ✓ Servizi di laboratorio
- ✓ Malattie tropicali neglette
- ✓ Salute ambientale
- ✓ Resistenza agli antibiotici

“

Un approccio per la progettazione e attuazione di programmi, politiche, legislazione e ricerca in cui più settori comunicano e lavorano insieme per ottenere migliori risultati in materia di sanità pubblica

”

One Health



“ Un approccio collaborativo, multisetoriale e transdisciplinare – che opera a livello locale, regionale, nazionale e globale – per ottenere risultati ottimali in termine di salute e benessere, riconoscendo le interconnessioni tra persone, animali e piante e il loro ambiente condiviso ”

Legislazione alimentare



- ✓ Prima del 2006, periodo delle cosiddette **direttive verticali comunitarie** in materia di condizioni sanitarie ed igieniche per la commercializzazione di prodotti alimentari
- ✓ **Direttiva 93/43/CEE recepita dal Decreto legislativo n. 155/97** – le imprese del settore alimentare avevano l'obbligo di individuare nella propria attività ogni fase che avrebbe potuto rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e di garantire l'individuazione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi dell'HACCP
- ✓ 1997, **Libro verde della sicurezza alimentare**, avvia il processo di normazione della sicurezza alimentare

Legislazione alimentare



- ✓ 2000, **Libro bianco della sicurezza alimentare**
delineare l'insieme delle azioni necessarie a completare l'attualizzare la legislazione dell'Unione in materia di sicurezza alimentare:
 - Necessità di creare un'Autorità che si occupi in maniera indipendente della sicurezza alimentare a livello europeo
 - Strategie globali e integrate applicabili a tutta la catena alimentare
 - Definizione del ruolo di ogni attore (produttore, stati membri, Commissione europea, etc.)
 - Rintracciabilità degli alimenti destinati all'alimentazione umana e zootecnica
 - Analisi dei rischi
 - Principio di precauzione

Legislazione alimentare



✓ Pacchetto igiene:

- Reg. (CE) 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. (CE) 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (CE) 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) 854/2004 e Reg. (CE) 882 – abrogati dal Reg (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- Reg. applicativi 2073 – 2074 emanati nel 2005

Reg. (CE) 178/2002

Art. 5 - Obiettivi generali

1. La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente.



Reg. (CE) 178/2002

Art. 22 – EFSA, funzione

3.L'Autorità contribuisce ad un livello elevato di tutela della vita e della salute umana e a tal fine tiene conto della salute e del benessere degli animali, della salute dei vegetali e dell'ambiente, nel quadro del funzionamento del mercato interno.



Reg. (CE) 178/2002

Art. 50 – Sistema di allarme rapido

È istituito, sotto forma di rete, un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Ad esso partecipano gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. Gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità designano ciascuno un punto di contatto, che è membro della rete. La Commissione è responsabile della gestione della rete.



Reg. (CE) 178/2002

Art. 53 – Situazioni di emergenza

Quando sia manifesto che alimenti o mangimi di origine comunitaria o importati da un paese terzo possono comportare un grave rischio per la salute umana, per la salute degli animali o per l'ambiente che non possa essere adeguatamente affrontato mediante misure adottate dallo Stato membro o dagli Stati membri interessati, la Commissione, agendo di propria iniziativa o su richiesta di uno Stato membro, ..., adotta immediatamente, in funzione della gravità della situazione, una o alcune delle seguenti misure...



Reg. (CE) 178/2002

Art. 55 – Gestione delle crisi – piano generale

1. La Commissione elabora, in stretta collaborazione con l'Autorità e gli Stati membri, un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi (in prosieguo: «il piano generale»).



Reg. (CE) 178/2002

Art. 55 – Gestione delle crisi – piano generale

1. La Commissione elabora, in stretta collaborazione con l'Autorità e gli Stati membri, un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi (in prosieguo: «il piano generale»).



Reg. (UE) 2017/625



Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Reg. (UE) 2017/625



Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Autorità competenti (centrale, regionali, locali) – laboratori ufficiali – laboratori di riferimento e centri di riferimento

Reg. (UE) 2017/625



Art. 109 – Piani di controllo nazionali pluriennali

1. La Commissione elabora, in stretta collaborazione con l'Autorità e gli Stati membri, un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi (in prosieguo: «il piano generale»).

Intesa 16/CSR Del 02.02.20

*Ministero della Salute*

**PIANO DI CONTROLLO NAZIONALE
PLURIENNALE 2020-2022**

 RSS Cerca nel PNI

INTRODUZIONE	1 OBIETTIVI STRATEGICI	2 AUTORITÀ COMPETENTI E LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO	3 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI	4 PIANI DI INTERVENTO E ASSISTENZA RECIPROCA	5 AUDIT SULLE AUTORITÀ COMPETENTI	6 CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE	7 RIESAME E ADATTAMENTO DEL PCNP	APPENDICE - SEZIONI REGIONALI	INDICI
--------------	------------------------------	--	---	--	--	--	---	-------------------------------------	--------



**PIANO DI CONTROLLO NAZIONALE
PLURIENNALE
2020 - 2022**

Il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) descrive il sistema dei controlli ufficiali lungo l'intera filiera alimentare, al fine di verificare la corretta applicazione della legislazione comunitaria.

Uno dei principi fondanti del Piano è che la sicurezza degli alimenti possa essere garantita solo mediante un approccio di filiera comprendente tutti i fattori che intervengono direttamente o indirettamente nelle produzioni agro-zootecniche. A tal fine gli aspetti igienico-sanitari delle produzioni alimentari devono essere integrati in una visione d'insieme che comprende sia la qualità merceologica degli alimenti stessi sia diversi altri settori, quali la sanità ed il benessere degli animali, l'alimentazione zootecnica e la sanità delle piante.

Sulla base delle attività pianificate e dei risultati raggiunti, il PCNP consente non solo di fornire corrette informazioni al cittadino e ai servizi competenti della Commissione europea, ma permette di orientare i controlli ufficiali al fine di migliorarne l'efficacia a tutela dei cittadini, razionalizzando le attività e ed ottimizzando l'uso delle risorse disponibili.

PCNP

Amministrazioni coinvolte:

- ✓ Min. Salute (DGISAN – DGPREV – DGSAF)
- ✓ Min. Politiche agricole e forestali
- ✓ Min. transizione ecologica
- ✓ Agenzia delle dogane
- ✓ Corpi di polizia (NAS – Forestali – capitanerie di porto – guardia di finanza)



Organizzazione e gestione dei CU:

1. Alimenti e sicurezza alimentare
2. OGM
3. Mangimi
4. Salute animale
5. Sottoprodotti
6. Benessere degli animali
7. Organismi nocivi delle piante
8. Prodotti fitosanitari
9. Produzione biologica
10. Prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali



PCNP

1. Alimenti e sicurezza alimentare:

- a) Controlli sugli operatori
- b) Controlli analitici
- c) Controlli sulla qualità merceologica
- d) Controlli import export
- e) Attività autorizzative/validazioni
- f) Attività regionali
- g) Altri controlli



PCNP

2. Mangimi

- a) Controlli sull'igiene e sicurezza dei mangimi
- b) Controlli all'importazione
- c) Controlli sulla qualità merceologica
- d) Attività regionali



4. Salute animale:

- a) Anagrafe
- b) Controlli sul farmaco veterinario
- c) Controlli per importazioni e scambi
- d) Controlli sulle malattie infettive – zoonosi e MTA
- e) Controlli su altre malattie infettive
- f) Benessere degli animali
- g) Attività autorizzative/validazioni
- h) Attività regionali – malattie infettive
- i) Controlli sulla riproduzione
- j) Igiene urbana



7. Organismi nocivi delle piante

- a) Controlli sul territorio
- b) Controlli import/export



Reg. (UE) 2017/625



Art. 115 – Piani di emergenza

1. Per l'applicazione del piano generale per la gestione delle crisi di cui all'articolo 55, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002, gli Stati membri elaborano piani di emergenza per i mangimi e gli alimenti in cui si stabiliscono le misure da applicare senza indugio allorché risulti che mangimi o alimenti comportano un serio rischio sanitario per l'uomo o gli animali, direttamente o mediante l'ambiente

Intesa 61/CSR 08.04.20



Adozione del Piano nazionale d'emergenza per gli alimenti e mangimi – Attuazione del art. 115 Reg. (UE) 2017/625.

Il piano copre due tipi di situazioni:

- Situazioni che richiedono un coordinamento rafforzato a livello nazionale
- Situazioni che richiedono l'istituzione di un'unità di crisi che riunisca le autorità competenti e i pertinenti istituti scientifici nazionali

Intesa 61/CSR 08.04.20



Unità di crisi nazionale:

- ✓ Segretario generale Min. salute
- ✓ DGISAN – DGPREV – DISAF – DGOCTS – DGCOREI
- ✓ ISS
- ✓ Resp. Unità di crisi regionali
- ✓ IIZZSS – ARPA
- ✓ Rappresentati di altre amministrazioni pubbliche coinvolte
- ✓ Esperti (mondo scientifico) nelle materie oggetto dell'emergenza
- ✓ Qualsiasi altro soggetto utile

FABRIZIO ANNIBALLI



DIPARTIMENTO
SICUREZZA ALIMENTARE, NUTRIZIONE
E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA



Tel.: +39 06 4990 2254

Fax: +39 06 4990 2045

Mobile: +39 347 5913079

Mobile: +39 320 7036655

E-mail: fabrizio.anniballi@iss.it

Pec: cnr.botulismo@pec.iss.it

Web: www.iss.it/



www.iss.it/sicurezza-alimentare-nutrizione-e-sanità-pubblica-veterinaria



DIPARTIMENTO
SICUREZZA ALIMENTARE, NUTRIZIONE
E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA