

**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE  
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI**

**DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

**Oggetto:**

Valutazione del Rischio in Sicurezza Alimentare: Organizzazione dell'IZSLT

Proposta di deliberazione n.	
Data Proposta di deliberazione	
Struttura	
L'Estensore	
Il Responsabile del procedimento	
Responsabile della Struttura	

Visto di Regolarità contabile	
N. di prenotazione	

IL Direttore Amministrativo  
Festuccia Manuel

IL Direttore Sanitario  
Leto Andrea

IL Direttore Generale  
Della Marta Ugo

%firma%-1

%firma%-2

%firma%-3

**IL DIRIGENTE DELL' UFFICIO DI STAFF OSSERVATORIO  
EPIDEMIOLOGICO  
Dr.ssa Paola Scaramozzino**

**Oggetto:** Valutazione del Rischio in Sicurezza Alimentare: Organizzazione dell'IZSLT

**PREMESSO CHE**

- la valutazione del rischio è ritenuta, in ambito nazionale ed internazionale, la metodologia più appropriata per adottare, sulla base delle evidenze disponibili e di criteri scientifici condivisi, le decisioni atte a tutelare la sanità pubblica;
- l'armonizzazione di metodologie di valutazione del rischio in campo microbiologico, chimico, ambientale e di sanità animale vengono promosse dagli Enti di riferimento Nazionali ed Internazionali quali il Ministero della Salute, EFSA, FAO, OIE;
- la mission dell'Istituto prevede la promozione della valutazione del rischio come strumento per la gestione delle problematiche inerenti la sicurezza degli alimenti destinati al consumo umano;
- l'Istituto opera nell'ambito della ricerca scientifica anche tramite l'applicazione di metodi epidemiologici e di analisi del rischio;
- considerato che nel corso degli anni, con specifici percorsi formativi, si sono strutturate alcune competenze professionali di particolare rilievo e riconosciute da altri Enti del sistema

**VISTO**

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 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 procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 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;
- Codex Alimentarius Commission (FAO/WHO, 1999) "Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk assessment". Adopted 1999. Amendments 2012, 2014;

- la Deliberazione del DG n.281 del 29/07/2020: Regolamento per l'Ordinamento Interno dei Servizi dell'Istituto - testo coordinato con le successive modifiche ed integrazioni;
- la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 7 del 04/08/2020: Presa d'atto della Delibera del Direttore Generale n. 281 del 29/07/2020: Regolamento per l'Ordinamento Interno dei Servizi dell'Istituto — testo coordinato con le successive modifiche ed integrazioni;

## **PROPONE**

Per i motivi esposti in narrativa che si intendono integralmente trascritti:

- di costituire un Gruppo Aziendale di Valutazione del Rischio (GAVR);
- di individuare quali componenti del GAVR i seguenti professionisti:  
Tatiana Bogdanova della Direzione Operativa di Microbiologia degli Alimenti,  
Roberto Condoleo dell'Ufficio di Staff Osservatorio Epidemiologico,  
Luigi Lanni della Unità Semplice Direzionale di Accettazione e Servizi Interdisciplinari,  
Ziad Mezher della Unità Operativa Territoriale Toscana Sud – Osservatorio  
Epidemiologico “Massimo Mari”;
- di attribuire il coordinamento del GAVR al dottor Roberto Condoleo.

Il GARV potrà essere integrato, ove necessario, da altri professionisti dell'Ente.

- di attribuire al GAVR le seguenti funzioni:
  - ✓ fornire competenze in relazione alle richieste di enti pubblici o privati qualora sia necessaria l'applicazione di metodologie di valutazione del rischio alimentare;
  - ✓ promuovere la cultura/conoscenza della valutazione del rischio sia internamente all'IZSLT, attraverso la collaborazione con le altre strutture, sia attraverso la collaborazione con Enti nazionali ed internazionali che operano in questo campo;
  - ✓ proporre e sviluppare progetti di ricerca attinenti la valutazione del rischio in relazione a specifiche tematiche;
  - ✓ stimolare l'organizzazione e/o partecipazione ad attività di formazione in ambito di valutazione del rischio;
  - ✓ indirizzare le attività scientifiche dell'IZSLT verso una raccolta sistematica e coerente dei dati al fine di renderli fruibili per attività di valutazione del rischio;

- ✓ fornire alla Direzione Aziendale, agli Uffici di Staff e alle Strutture Complesse, in seguito a specifica richiesta, un supporto tramite metodologie di valutazione del rischio per progetti o attività che prevedano la gestione o la comunicazione degli stessi;
- ✓ diffondere, in collaborazione con le strutture preposte, materiale scientifico, iniziative, opportunità di collaborazione nel campo della valutazione del rischio.

Il GARV opererà su mandato della direzione aziendale su programmi ed attività condivise con le strutture aziendali o su progetti condivisi con soggetti pubblici e privati. Il GARV per svolgere il suo lavoro si avvarrà delle competenze specialistiche dei professionisti dell'IZSLT in base alle esigenze/attività che gli vengono commissionate. Questi ultimi, forniranno la loro professionalità al fine di raggiungere gli obiettivi /prodotti predefiniti.

Per il perseguimento degli obiettivi del GARV e per il raccordo con la organizzazione professionale aziendale, il coordinatore del GARV partecipa alle attività dei gruppi Hub e Spoke di cui alla Delibera del Direttore Generale n. 301 del 23/05/2019 e successive modifiche ed integrazioni.

Le attività e potenziali servizi/prodotti verranno progressivamente implementati attraverso le indicazioni espresse nell'Allegato I del presente atto avente per oggetto: “Servizi offerti per la valutazione dei rischi in relazione dei potenziali Stakeholder” e di cui ne fa parte integrante.

Il programma di lavoro per il primo anno (2022) è illustrato nell'Allegato II, anche esso facente parte integrante del presente atto.

**IL RESPONSABILE**  
Dott.ssa Paola Scaramozzino

## **IL DIRETTORE GENERALE**

**VISTA** la proposta di deliberazione avanzata del dirigente del Dirigente dell'Ufficio di Staff Osservatorio Epidemiologico Dr.ssa Paola Scaramozzino avente ad oggetto: "Valutazione del Rischio in Sicurezza Alimentare: Organizzazione dell'IZSLT";

**SENTITI** il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario che hanno espresso parere favorevole alla adozione del presente provvedimento;

**RITENUTO** di doverla approvare così come proposta;

### **DELIBERA**

di approvare la proposta di deliberazione avente ad oggetto: Valutazione del Rischio in Sicurezza Alimentare: Organizzazione dell'IZSLT e conseguentemente di:

- di costituire un Gruppo Aziendale di Valutazione del Rischio (GAVR);
- di individuare quali componenti del GAVR i seguenti professionisti:  
Tatiana Bogdanova della Direzione Operativa di Microbiologia degli Alimenti,  
Roberto Condoleo dell'Ufficio di Staff Osservatorio Epidemiologico,  
Luigi Lanni della Unità Semplice Direzionale di Accettazione e Servizi Interdisciplinari,  
Ziad Mezher della Unità Operativa Territoriale Toscana Sud – Osservatorio  
Epidemiologico "Massimo Mari";
- di attribuire il coordinamento del GAVR al dottor Roberto Condoleo.

Il GARV potrà essere integrato, ove necessario, da altri professionisti dell'Ente.

- di attribuire al GAVR le seguenti funzioni:
  - ✓ fornire competenze in relazione alle richieste di enti pubblici o privati qualora sia necessaria l'applicazione di metodologie di valutazione del rischio alimentare;
  - ✓ promuovere la cultura/conoscenza della valutazione del rischio sia internamente all'IZSLT, attraverso la collaborazione con le altre strutture, sia attraverso la collaborazione con Enti nazionali ed internazionali che operano in questo campo;
  - ✓ proporre e sviluppare progetti di ricerca attinenti la valutazione del rischio in relazione a specifiche tematiche;

- ✓ stimolare l'organizzazione e/o partecipazione ad attività di formazione in ambito di valutazione del rischio;
- ✓ indirizzare le attività scientifiche dell'IZSLT verso una raccolta sistematica e coerente dei dati al fine di renderli fruibili per attività di valutazione del rischio;
- ✓ fornire alla Direzione Aziendale, agli Uffici di Staff e alle Strutture Complesse, in seguito a specifica richiesta, un supporto tramite metodologie di valutazione del rischio per progetti o attività che prevedano la gestione o la comunicazione degli stessi;
- ✓ diffondere, in collaborazione con le strutture preposte, materiale scientifico, iniziative, opportunità di collaborazione nel campo della valutazione del rischio.

Il GARV opererà su mandato della direzione aziendale su programmi ed attività condivise con le strutture aziendali o su progetti condivisi con soggetti pubblici e privati. Il GARV per svolgere il suo lavoro si avvarrà delle competenze specialistiche dei professionisti dell'IZSLT in base alle esigenze/attività che gli vengono commissionate. Questi ultimi, forniranno la loro professionalità al fine di raggiungere gli obiettivi /prodotti predefiniti.

Per il perseguimento degli obiettivi del GARV e per il raccordo con la organizzazione professionale aziendale, il coordinatore del GARV partecipa alle attività dei gruppi Hub e Spoke di cui alla Delibera del Direttore Generale n. 301 del 23/05/2019 e successive modifiche ed integrazioni.

Le attività e potenziali servizi/prodotti verranno progressivamente implementati attraverso le indicazioni espresse nell'Allegato I del presente atto avente per oggetto: "Servizi offerti per la valutazione dei rischi in relazione dei potenziali Stakeholder" e di cui ne fa parte integrante.

Il programma di lavoro per il primo anno (2022) è illustrato nell'Allegato II, anche esso facente parte integrante del presente atto.

**IL DIRETTORE GENERALE**  
(Dott. Ugo Della Marta)

## Allegato I

### Servizi offerti per la valutazione dei rischi in relazione ai potenziali Stakeholder

Stakeholder	Metodologia	Servizi/Prodotti
Enti pubblici		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stima del rischio microbiologico e/o e chimico legato a taluni prodotti alimentari.</li> <li>• Stima dell'impatto in sanità pubblica e/o in termini di costi collettivi.</li> <li>• Scenari e analisi di sensibilità per possibili azioni di controllo (risk managers/policy makers).</li> <li>• Tools/strumenti per prioritizzare i rischi (Risk ranking) e/o pianificare le attività di controllo.</li> </ul>
Direzione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione del pericolo</li> <li>• Caratterizzazione del pericolo</li> <li>• Valutazione dell'esposizione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione dei rischi attraverso analisi di specifici dataset (prodotti da laboratori IZSLT o altri).</li> <li>• Scenari e valutazione dei fattori che incidono sulla sicurezza alimentare.</li> <li>• Supporto ad attività istituzionali e di ricerca</li> </ul>
Settore delle imprese alimentari (attività autonome, associate, collegate, cooperative ed associazioni di categoria)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratterizzazione del rischio</li> <li>• Analisi statistica ed epidemiologica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi statistica di dati.</li> <li>• Stima del rischio microbiologico e/o e chimico in prodotti/produzioni di interesse.</li> <li>• Scenari e valutazione dei fattori che incidono sulla sicurezza alimentare ed igiene del prodotto.</li> <li>• Suggerimenti per possibili azioni di mitigazione del rischio/controllo del rischio.</li> <li>• Supporto per:               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ottimizzazione di processi e prodotti</li> <li>✓ studi di microbiologia predittiva</li> <li>✓ studi di shelf-life</li> <li>✓ attività di challenge test</li> </ul> </li> </ul>

Esempi di servizi o prodotti che possono essere offerti:

Area di Attività	Esempi di potenziali servizi/prodotti
<p>Valutazione dei rischi, anche attraverso la realizzazione e utilizzo di modelli predittivi, su richiesta di Enti Pubblici</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stimare la probabilità di contrarre una specifica malattia alimentare (es. listeriosi) dopo aver consumato una porzione di un alimento potenzialmente contaminato (es. formaggio a latte crudo)</li> <li>2. Stimare i DALYs (Anni di vita persi per disabilità) associati ai casi di malattia (es. salmonellosi) stimati per un certo agente patogeno e/o e il conseguente impatto economico (spese mediche, mancata produttività, disabilità, etc...)</li> <li>3. Descrivere, con il supporto di modelli basati sulle evidenze, l'impatto delle diverse opzioni di controllo sul rischio alimentare (es. utilizzo di vaccini o trattamenti in fase di produzione primaria, trattamenti battericidi, variazione dei parametri di produzione, test analitici di controllo, etc...)</li> <li>4. Proporre un piano di campionamento delle matrici alimentari per le Autorità di controllo basato sul rischio associato alle diverse combinazioni patogeno/tipologia di alimento in modo da allocare le risorse disponibili sulla base dell'effettivo impatto sulla salute pubblica.</li> </ol>
<p>Valutazione dei rischi, anche attraverso lo sviluppo di modelli predittivi, su richiesta di Privati</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stimare l'esposizione al consumatore di un agente nocivo attraverso l'assunzione di uno specifico prodotto alimentare</li> <li>2. Simulare i cambiamenti in un processo produttivo e/o analizzare l'impatto dei singoli "steps" per stimare la variazione del rischio associato ad uno specifico prodotto alimentare</li> <li>3. Analizzare il processo produttivo di un alimento e suggerire, sulla base delle evidenze, possibili cambiamenti per limitare l'esposizione a agenti nocivi indesiderati</li> </ol>
<p>Supporto per valutare il comportamento di patogeni /microrganismi indesiderati in matrici alimentari e valutazione della shelf- life di prodotti alimentari</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definizione di un piano di studio adeguato, comprensivo delle prove e del numero di trials necessari, che tenga in considerazione i principali fattori individuati (es. temperatura, atmosfera protettiva, ingredienti/additivi...) che influenzano il comportamento del microrganismo nel prodotto in questione.</li> <li>2. Raccolta e analisi dei dati mediante statistica descrittiva ed analitica e tecniche di modellizzazione per caratterizzare il comportamento di un microrganismo in un prodotto alimentare e per determinarne la conservabilità.</li> <li>3. Creazione di un report in grado di sintetizzare i risultati inerenti il comportamento di un microrganismo nella matrice alimentare e fornire raccomandazioni sulla base della richiesta del committente</li> <li>4. Produzione di raccomandazioni al produttore riguardo la shelf-life di uno specifico prodotto alimentare a condizioni di conservazione e formulazione/i stabilite anche in relazione al raggiungimento dei criteri di sicurezza alimentari stabiliti dalla normativa</li> </ol>

## **Programma delle attività del Gruppo Valutazione del Rischio – Anno 2022**

- **Ricognizione delle competenze del gruppo e attività di formazione:**
  - Ricognizione su:
    - Tipologie di dati e loro interpretazione in sicurezza alimentare (microbiologia e chimica degli alimenti)
    - Nozioni di epidemiologia
    - Tecniche di statistica descrittiva ed inferenziale
    - Metodologie di valutazione del rischio qualitativo
    - Metodologie di valutazione del rischio quantitativo
  - Individuazioni delle necessità formative individuali dei componenti del gruppo per l'individuazione dei necessari percorsi formativi interni o presso strutture esterne
  
- **Partecipazione alle attività inerenti la valutazione del rischio in corso**
  - Ricerca in corso di svolgimento
    - RC: Valutazione del rischio di listeriosi associata al consumo di mozzarella
    - RC: Antibioticoresistenza e produzioni animali: trend temporali, distribuzione spaziale delle multidrug resistance e impostazione di un modello per la valutazione del rischio
  - Partecipazione
    - Bando HACCS2021
    - Bando europeo ClimaPath “Impact of climate induced infectious diseases and cost-effective methods for their prevention and control”
    - Incontri Hub & Spoke Sicurezza Alimentare