

# REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## Atti amministrativi

### GIUNTA REGIONALE

**Atto del Dirigente:** DETERMINAZIONE n° 5240 del 15/06/2009

**Proposta:** DPG/2009/3504 del 09/04/2009

**Struttura proponente:** SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI  
DIREZIONE GENERALE SANITA' E POLITICHE SOCIALI

**Oggetto:** LINEE GUIDA REGIONALI SISTEMA DI ALLERTA ALIMENTI-MANGIMI IN  
ATTUAZIONE ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE N. 308 DEL 23/03/2009.

**Autorità emanante:** IL RESPONSABILE - SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI

**Firmatario:** GABRIELE SQUINTANI in qualità di Responsabile di servizio

**Luogo di adozione:** BOLOGNA data: 15/06/2009

## SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI

### IL RESPONSABILE

Richiamata la Delibera di Giunta regionale n. 308 del 23.03.2009 di recepimento dell'Intesa sancita in data 13 novembre 2008 (Rep. N. 204) in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano di modifica dell'intesa 15 Dicembre 2005 recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta di alimenti destinati al consumo umano", concernente anche i mangimi e i materiali a contatto con alimenti;

Atteso che detta delibera n. 308/2009, al punto 2, demanda ad un successivo atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti dell'Assessorato alle Politiche per la Salute la definizione delle concrete modalità operative atte a rendere applicabile sul territorio regionale quanto stabilito nelle sopra richiamate linee guida;

Ritenuto di dover provvedere al riguardo attraverso la predisposizione di specifiche indicazioni operative così consentendo uniformità e omogeneità di applicazione delle suddette Linee guida su tutto il territorio della Regione Emilia-Romagna;

Dato atto del parere allegato;

#### D E T E R M I N A

1. di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, le specifiche modalità applicative contenute nell'allegato, parte integrante e sostanziale del presente atto, avente ad oggetto "Linee Guida Regionali sistema di allerta alimenti-mangimi in attuazione alla Delibera di Giunta regionale n. 308 del 23.03.2009";
2. di dare atto che, al fine di garantire la massima rapidità dei flussi informativi, viene attribuito ai competenti Servizi dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende USL il compito di trasmissione diretta alle parti coinvolte delle comunicazioni di allerta;

3. di stabilire che tali indicazioni sono immediatamente applicabili;
4. di trasmettere il presente provvedimento ed il relativo allegato agli Enti interessati.

Gabriele Squintani

**LINEE GUIDA REGIONALI SISTEMA DI ALLERTA ALIMENTI - MANGIMI IN  
ATTUAZIONE ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE N. 308 DEL 23.03.2009**

**1. PREMESSA**

Alla luce dei cambiamenti introdotti dalla nuova legislazione comunitaria nel settore dei controlli sanitari sugli alimenti e sui mangimi (cosiddetto "pacchetto igiene"), nelle more dell'emanazione da parte della Commissione Europea di un nuovo Regolamento sul Sistema d'Allerta, è emersa la necessità di integrare e/o modificare l'Intesa sancita il 15 dicembre 2005, comprendendo anche quanto previsto per il Sistema di Allerta nel settore mangimistico di cui all'Intesa sancita il 18 aprile 2007.

Sulla base di tale necessità, in data 13 novembre 2008, in sede di Conferenza Stato-Regioni, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano è stato approvato un nuovo documento relativo alle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" di fatto estesa anche ai mangimi e ai materiali a contatto con alimenti.

Con deliberazione n. 308 del 23.03.2009 la Giunta Regionale ha recepito la sopraccitata intesa, in ragione delle necessità di adeguare quanto previsto alle specificità organizzative locali, demandando ad apposito atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti la definizione delle concrete modalità di attuazione di quanto indicato nelle linee guida, in modo da assicurare massima operatività ed efficacia agli interventi sul territorio regionale necessari alla tutela della salute pubblica, degli animali e della salubrità dell'ambiente, nonché rapidità e tempestività alla circolazione delle relative informazioni.

Si è ritenuto opportuno confermare la funzione di nodo regionale, vale a dire di punto di contatto per la gestione del sistema di allerta, in capo al competente Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione, salvo l'attribuzione ai competenti Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica delle Aziende USL del compito di trasmettere direttamente alle parti coinvolte le comunicazioni di allerta, allo scopo di garantire massima rapidità dei flussi informativi.

Premesso quanto sopra, le seguenti linee guida, in ottemperanza a quanto stabilito dalla Giunta Regionale, individuano le specifiche procedure operative utili all'ottimale funzionamento del sistema di allerta in ambito regionale.

Al fine di uniformare, semplificare, dare completezza e sistematicità alla materia si riprende quanto previsto nelle linee guida nazionali, mettendo così a disposizione dei

competenti Servizi delle Aziende USL uno strumento operativo cui fare riferimento per la revisione delle procedure interne di gestione del sistema di allerta.

## 2. DEFINIZIONI

Si applicano le definizioni del Reg. CE 178/2002, a cui pertanto si rimanda.

Per praticità si riporta il seguente elenco comprendente anche alcune definizioni mutuata dalle precedenti Intese sull'allerta alimenti e mangimi:

**Sistema di allarme rapido:** procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;

**Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare):** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerite, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;

**Prodotto intermedio:** prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al consumatore;

**Mangime (o alimento per animali):** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

**Impresa alimentare e del settore dei mangimi (di seguito denominata impresa):** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione e di somministrazione di alimenti e/o mangimi;

**Operatore del settore:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo;

**Immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;

**Commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nei punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di

aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;

**Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;

**Pericolo o elemento di pericolo:** agente biologico - chimico - fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

**Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare 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. Si sottolinea che la rintracciabilità deve riguardare anche alimenti e mangimi qualora contengano, anche in parte, un prodotto oggetto di allerta;

**Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

**Ritiro dell'alimento:** qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;

**Ritiro del mangime:** qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi;

**Richiamo dell'alimento:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

**Richiamo del mangime:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

**Nodo regionale:** punto di contatto designato dall'autorità regionale per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (ASL, Laboratori pubblici);

**Segnalazioni per informazione:** comunicazioni strutturate riguardanti alimenti, mangimi e materiali a contatto con alimenti in relazione a cui non viene richiesto un intervento rapido, in quanto non sussistono le condizioni affinché tali prodotti possano recare danno grave al consumatore oppure è già stata adottata ogni iniziativa volta ad evitarne la commercializzazione o il consumo da parte del consumatore;

**Informazioni di carattere generale:** comunicazioni non strutturate recanti notizie di interesse generale sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi;

### **3. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Le presenti Linee Guida si applicano ogniqualvolta esista un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato, nei casi di:

1. superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
2. alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'articolo 14 del Reg. 178/2002;
3. mangimi che hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'articolo 15 del Reg. 178/2002.

Analogamente le presenti Linee Guida si applicano anche ai prodotti intermedi di alimenti e mangimi, qualora rappresentino un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, e siano già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti di cui al Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004.

#### Attivazione del Sistema di Allerta

Si devono distinguere:

- situazioni di grave rischio sanitario per alimenti e mangimi, che impongono l'immediata attivazione del Sistema di Allerta
- situazioni nelle quali si rende, invece, necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, come richiamata dall'Accordo Stato Regioni del 13/11/2008.

La distinzione tra i due casi segue i criteri definiti all'All. D "Criteri per la notifica del rischio" dell'Accordo Stato Regioni del 13/11/2008, come sotto riportato:

#### **Si identifica un grave rischio nel caso di:**

- a) alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali;
- b) alimenti contenenti residui di pesticidi o metaboliti derivanti dalla loro degradazione in misura tale che la predicted short term intake (PSTI) supera quella acuta di riferimento;
- c) alimenti contenenti residui di pesticidi o loro metaboliti o prodotti della loro degradazione per i quali non è stata fissata alcuna dose acuta di riferimento, ma esiste una dose giornaliera accettabile (ADI) e la dose predicted short term intake supera chiaramente la ADI;
- d) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o

cancerogene i cui livelli trovati eccedono i limiti fissati dalla legislazione comunitaria o in sua assenza , dalla normativa nazionale;

- e) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene per le quali non vi sono limiti stabiliti, ma la predicted short term intake (PSTI) supera la dose giornaliera tollerabile (TDI);
- f) alimenti, contenenti funghi o tossine fungine, batteri o tossine batteriche, tossine algali, parassiti e loro metaboliti, virus o prioni, che, sulla base dei riscontri analitici ottenuti, in presenza di limiti fissati da norme nazionali o comunitarie, fondati sulla valutazione del rischio, sono in grado di indurre con elevata probabilità la comparsa di malattia nell'uomo;
- g) alimenti che presentano un livello di contaminazione radioattiva da Cs-134 e Cs-137 superiore al limite stabilito dal Regolamento (CE) 737/90, del 22 marzo 1990 relativo alle condizioni di importazione di prodotti agricoli da Paesi terzi, a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Cernobyl, così come modificato dal Regolamento (CE) 616/2000;
- h) organismi geneticamente modificati, così come definiti all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1829/2003, del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente alimenti e mangimi geneticamente modificati, fatta eccezione per gli alimenti di cui all'articolo 47 della citata norma;
- i) nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, così come definiti all'articolo 1 del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, per i quali non risulta già stata rilasciata un'autorizzazione all'immissione in commercio ad un operatore del settore o ad un impresa;
- j) alimenti preconfezionati contenenti allergeni che non figurano tra gli ingredienti riportati in etichetta.

**Si rende necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, in caso di:**

- a. alimenti contenenti sostanze diverse da quelle menzionate alle precedenti lettere a), b), c), d), e), che superano il limite massimo fissato dalla legislazione comunitaria, o, in sua assenza, da quella nazionale;
- b. alimenti contenenti sostanze il cui impiego non è autorizzato o è contrario ai requisiti stabiliti per l'approvazione ufficiale dalla normativa comunitaria o da quella nazionale
- c. alimenti che presentano un rischio dovuto ad agenti fisici, quali ad esempio i corpi estranei;
- d. alimenti di origine animale provenienti da Paesi/stabilimenti non inclusi negli elenchi comunitari dei Paesi/stabilimenti riconosciuti ufficialmente;

- e. alimenti per i quali i test ufficiali richiesti per la rilevazione di un grave rischio non siano stati ben eseguiti o eseguiti in modo non corretto;
- f. alimenti dietetici che non contengono quantità autorizzate di alcuni ingredienti;
- g. materiali destinati a venire a contatto con alimenti, come definiti dall'art. 1 del Reg. CE 1935/2004, che non possono essere impiegati con alimenti o che ne provocano effetti avversi attraverso il contatto;
- h. alimenti che possono recare danno alla salute umana, se utilizzati secondo le diciture riportate in etichettatura, o le cui modalità di presentazione non consentono al consumatore di disporre delle informazioni necessarie ad evitare specifici effetti nocivi per la salute;
- i. alimenti non idonei al consumo umano poiché deteriorati o contenenti ingredienti non idonei o per altre motivazioni;
- j. alimenti pericolosi per uno specifico gruppo di popolazione a causa della loro composizione;
- k. qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richiede una adeguata valutazione.

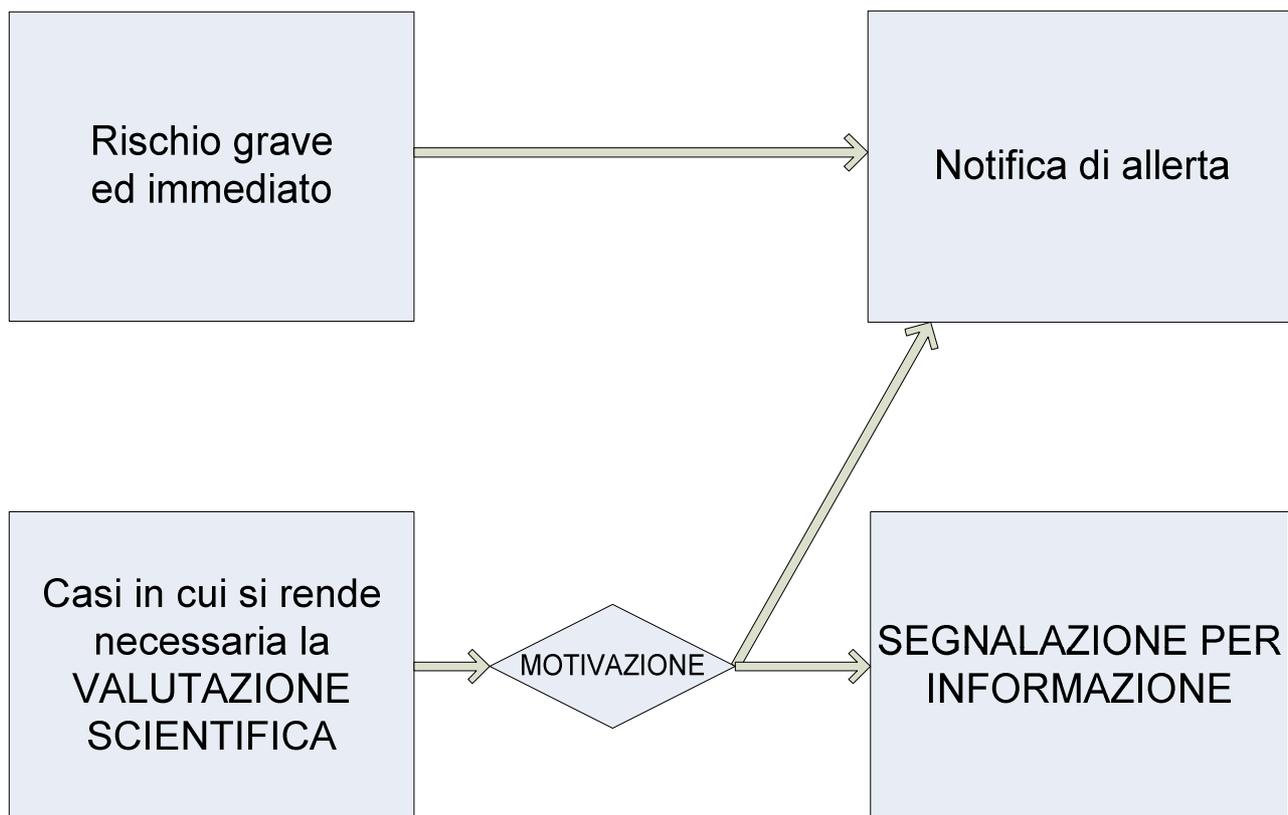
La valutazione scientifica deve tenere conto di ogni aspetto connesso con la sicurezza dei prodotti, come le condizioni di utilizzo da parte dei consumatori, le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare ecc., conformemente a quanto previsto dall'art. 14 del Reg. 178/2002/CE.

Premesso quanto sopra le risultanze della valutazione scientifica che devono essere motivate e formalizzate, possono esitare in:

- **Notifica di allerta**

oppure

- **Segnalazione per informazione** (descritta al successivo punto 4);



Nel caso in cui si sospetti la presenza di un rischio grave, ma non siano disponibili sufficienti informazioni o dati scientifici al riguardo, sulla base del principio di precauzione, di cui all'articolo 7 del Regolamento (CE) 178/2002, si procede all'immediata attivazione del Sistema di Allerta.

Sono compresi nel campo di applicazione della presente Intesa anche eventuali riscontri ottenuti nell'ambito dell'autocontrollo su alimenti o mangimi già immessi sul mercato.

Se un alimento o un mangime a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti o mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti o mangimi contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (Art. 14, comma 6 del Reg. Ce 178/2002).

Le segnalazioni, provenienti dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, riguardanti farmaci veterinari con difetti di fabbricazione saranno inoltrate dal nodo regionale ai punti di contatto delle Az. USL di cui all'allegato G per il seguito di competenza.

Il Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione si riserva, inoltre, di utilizzare la rete regionale per il

sistema di allerta per altre situazioni di emergenza che richiedano interventi immediati da parte dei Servizi territoriali.

Sono esclusi dal campo di applicazione:

- 1) criteri microbiologici di igiene di processo;
- 2) frodi commerciali che non rappresentano un rischio attuale o potenziale per il consumatore;
- 3) mangimi nei quali "l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale";
- 4) gli alimenti che per loro natura sono destinati a subire un trattamento prima del consumo, tali da renderli innocui alla salute umana o animale.

#### **4. ALTRE COMUNICAZIONI**

Possono essere trasmesse anche "Segnalazioni per informazione" e "Informazioni di carattere generale".

Le "**Segnalazioni per informazione**" vengono attivate dall'A.C e sono solitamente relative a prodotti non presenti sul mercato, o qualora non sussistano le condizioni affinché tali prodotti possano arrecare grave danno al consumatore e/o agli animali, per i quali non è necessario adottare misure immediate. La segnalazione si concretizza nella comunicazione da parte dei competenti Servizi delle USL al Punto di Contatto Nazionale, al punto di contatto della Regione Emilia-Romagna oltre che al nodo regionale competente sull'impresa alimentare o impresa del settore dei mangimi oppure all'Az. USL della Regione Emilia-Romagna competente sull'impresa alimentare o impresa del settore dei mangimi. Tale segnalazione verrà raccolta in un sistema di sorveglianza regionale che permetterà di orientare la programmazione dei controlli.

Le "**Informazioni di carattere generale**", es. le news del sistema RASFF diffuse dal Ministero che riguardano la sicurezza degli alimenti e dei mangimi allo scopo di diffondere le conoscenze e le informazioni, relative a particolari problematiche igienico sanitarie.

#### **5. PUNTI DI CONTATTO**

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo "punto di contatto":

- 1) Competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle ASL;
- 2) Competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome;
- 3) Uffici periferici del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali;
- 4) Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali: Direzione generale per la sicurezza degli alimenti e

della nutrizione .

I punti di contatto dei competenti Servizi Medici e Veterinari delle ASL della Regione Emilia-Romagna sono elencati nell'Allegato G;

I punti di contatto dei competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome sono indicati nell'allegato G1;

I punti di contatto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali sono indicati nell'allegato G2;

I competenti Servizi Medici e Veterinari delle Aziende USL della Regione Emilia-Romagna dovranno comunicare ogni variazione relativa al loro punto di contatto al Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti, il quale provvederà ad aggiornare l'allegato G dandone tempestiva comunicazione a tutte le Aziende USL della Regione e al Ministero.

Inoltre, il Servizio Veterinario ed Igiene degli Alimenti della Regione provvederà a comunicare in modo sistematico gli aggiornamenti relativi all'allegato G1 e G2 ai competenti Servizi Medici e Veterinari delle Aziende USL regionali.

## **6. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA E PROCEDURE DI NOTIFICA**

Ogni qual volta il Servizio Medico e/o Veterinario dell' ASL o il Servizio degli Uffici Periferici del Ministero della Salute, disponga di informazioni relative alla presenza di un rischio grave per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi, di cui al precedente punto 3, attiva il Sistema di Allerta trasmettendo, preferibilmente per posta elettronica, eventualmente seguita da spedizione a mezzo postale o fax , l'allegato A - "Attivazione sistema di allerta", corredato da:

- allegato B - "scheda di notifica"
- copia del verbale di campionamento
- rapporto di prova
- copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto e/o all'eventuale vendita del prodotto in un paese estero
- allegato C - "Elenco clienti" e, se disponibile, dal codice EAN;
- scheda Z di indagine zootecnica.

L'allegato B1 - "Informazioni addizionali - Follow up", va utilizzato per ogni successiva comunicazione con la quale trasmettere ulteriori informazioni quali: eventuali successive diramazioni della rete commerciale, ulteriori Paesi membri o extracomunitari interessati alla commercializzazione del prodotto di cui si è conosciuta successivamente la rete di distribuzione, misure volontarie prese dalla ditta (ritiro dei prodotti), cambio di destinazione d'uso, ecc.

I Laboratori pubblici di riferimento devono operare assicurando la massima efficacia del Sistema di Allerta ed in particolare, devono garantire tempi rapidi per l'esecuzione delle analisi sulle matrici sottoposte a campionamento nonché per la loro refertazione.

## **7. COMPETENZE ASL**

Sugli alimenti e sui mangimi oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Fatte salve eventuali norme speciali in materia, in linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta motivate, si procederà secondo i seguenti principi:

### **CAMPIONAMENTO**

Non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale e' stata riscontrata l'irregolarità, mentre verrà valutata caso per caso, in funzione della valutazione del rischio, l'opportunità di effettuare campionamenti in lotti diversi dello stesso prodotto.

Si dovrà, invece, procedere a prelievo ufficiale nel caso in cui l'irregolarità sia stata riscontrata in un prodotto presentato in confezione non più integra a seguito di un reclamo.

### **VERIFICA SUL RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI**

Nel dettaglio, il servizio competente della ASL deve:

- a) verificare l'immediato avvio delle procedure di ritiro dal mercato da parte dell'operatore secondo le modalità dallo stesso previste, acquisendo le informazioni necessarie e verificando la congruenza di tali procedure soprattutto se questo aspetto non era già stato esaminato in precedenza in fase di vigilanza;
- b) acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente in formato elettronico, avendo cura di verificarne la completezza (indirizzi completi, lotto, scadenza.TMC, quantità di prodotto fornito, data della transazione, n. documento di trasporto);
- c) segnalare, al Ministero, al proprio nodo regionale di riferimento e, se del caso, alle ASL della propria regione e alle altre Regioni interessate, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto);
- d) verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio

anche mediante verifica dei documenti di trasporto o altra documentazione pertinente.

La verifica del ritiro potrà essere condotta a campione presso i clienti che svolgono attività di vendita di alimenti o di somministrazione diretta al consumatore finale. Presso grossisti/importatori, invece, dovrà essere sistematica, al fine di verificare l'attuazione delle procedure di ritiro e di acquisire la documentazione di ulteriori distribuzioni secondarie.

Per definire in modo omogeneo i criteri di rappresentatività del campione di ditte, che effettuano la vendita di alimenti o la somministrazione diretta al consumatore finale, da sottoporre a verifica, si suggeriscono i seguenti criteri:

- gravità del rischio
  - periodo di vita commerciale del prodotto
  - ampiezza della rete di commercializzazione
- e) verificare la gestione del prodotto eventualmente già ritirato dall'operatore, anche in relazione alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le necessarie informazioni;
- f) disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro);
- g) comunicare, in caso di riscontro di non conformità delle procedure di ritiro, tale informazione alle ASL interessate della propria regione e al Nodo proprio Regionale e alle Regioni interessate, al fine di consentire ulteriori verifiche e di assumere i provvedimenti di competenza (prescrizioni, sanzioni, etc.). Le non conformità rilevate dovranno essere comunicate fornendo, ad esempio, le seguenti note informative:
- la ditta fornitrice non ha attivato le procedure di ritiro;
  - la ditta (cliente) non ha ricevuto dal proprio fornitore corrette informazioni per il ritiro del prodotto;
  - la ditta (cliente) che ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto ma le stesse non sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/fornitura non pervenuta, l'indirizzo del cliente non è corretto).
- h) comunicare al nodo Regionale e al Ministero mediante l'allegato D "esiti accertamenti" i provvedimenti assunti; in particolare si avrà cura di comunicare gli esiti degli accertamenti relativamente al prodotto oggetto di ritiro e alla funzionalità del sistema di rintraccio. A seconda dei casi, andranno fornite le seguenti informazioni:
- prodotto è stato ritirato;
  - il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
  - il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (allegato B1 - follow up);

- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale. In caso di grave rischio andrà valutata la possibilità di un richiamo;
  - il prodotto è in vendita (in tal caso andrà adottato un provvedimento di sequestro). Pertanto non sono sufficienti risposte del tipo: "il prodotto non è stato reperito" senza ulteriore motivazione.
- i) adottare provvedimenti sanzionatori in caso di mancato rispetto delle disposizioni di cui agli art. 19 e 20 del Regolamento ai sensi dei D.Lgs. 5 aprile 2006, n. 190

L'attività di ritiro è a totale carico dell'operatore che deve dare preventiva comunicazione a tutti i clienti.

I competenti Servizi delle Aziende USL dovranno, inoltre, verificare che l'operatore abbia attuato efficacemente e correttamente anche il **richiamo** dei prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure non siano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

## **ADOZIONE DI PROVVEDIMENTI SUI PRODOTTI RITIRATI**

### **A. alimenti**

Gli alimenti, ritirati dal mercato conformemente all'art. 19 del regolamento (CE) n. 178/2002, possono essere, previa autorizzazione dell'autorità competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

#### 1) ulteriore trasformazione:

i prodotti immessi sul mercato che non soddisfano i criteri di sicurezza alimentare in base a quanto stabilito dall'art. 7 del regolamento(CE) n. 2073/05 possono essere sottoposti ad ulteriore trasformazione mediante un trattamento che elimini il rischio in questione; tale trattamento può essere effettuato solo da operatori del settore alimentare diversi dai venditori al dettaglio.

#### 2) utilizzazione per scopi diversi:

l'operatore del settore alimentare può utilizzare la partita per scopi diversi da quelli per i quali essa era originariamente prevista, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale e per l'ambiente.

#### 3) distruzione:

qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere distrutto mediante idoneo metodo.

### **B. mangimi**

I mangimi ritirati dal mercato, perché non conformi ai requisiti di sicurezza, possono essere, previa autorizzazione dell'Autorità Competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

1) destinazione a specie animali diverse da quelle a cui era destinato:

In caso di non conformità relativa a una o più sostanze (materia prima, additivo, ecc.) non consentite per la specie animale cui erano destinati, i prodotti non conformi possono essere destinati alla alimentazione di animali di altre specie, purché dette sostanze siano ammesse per l'alimentazione delle specie cui si intende destinarli.

2) bonifica:

sono riammessi alla alimentazione degli animali i prodotti non conformi, bonificati mediante idonei metodi, consentiti ai sensi della vigente normativa (trattamento termico, ecc.), atti a escludere il rischio per la salute pubblica.

3) distruzione:

qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere eliminato mediante idoneo metodo.

Qualora per l'effettuazione dei trattamenti di cui sopra si intenda utilizzare una sede diversa da quella dell'operatore che ha provveduto al ritiro del prodotto, dovrà essere data informazione alle competenti autorità (ASL, Regione, Ministero) e adottati i necessari provvedimenti (es. trasferimento prodotto in vincolo sanitario).

### **C. prodotti sottoposti a trasformazione**

Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un processo di trasformazione, in grado di inattivare il pericolo (ovviamente per inattivazione non si deve intendere la diluizione che non è comunque consentita), o distruggere l'agente patogeno, l'Azienda USL competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo anche, se necessario, ad indagini di laboratorio, a spese del proprietario o del detentore, per verificare se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute degli animali, dell'uomo e per la salubrità dell'ambiente.

Successivamente comunica le conclusioni al proprio Nodo Regionale e al Ministero, specificando se i prodotti trasformati non costituiscano più pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In questo ultimo caso, il Servizio dell'Azienda USL procederà secondo le indicazioni sopra riportate.

### **D. mangime già utilizzato come alimento per gli animali**

Nel caso in cui il mangime sia stato già utilizzato come alimento per gli animali, l'Azienda USL fornisce notizie al Nodo Regionale e al Ministero, sui provvedimenti adottati ed acquisisce tutte le informazioni utili affinché si possa procedere ad un'ulteriore valutazione del rischio in

relazione al possibile passaggio del contaminante nella catena alimentare umana o animale, al fine di decidere l'eventuale attuazione di misure restrittive nei confronti degli animali o dei loro prodotti mediante la compilazione della "Scheda di rilevazione zootecnica" ( scheda Z ).

Si ricorda che l'art. 52 del Reg. CE 178/2002 prevede le seguenti regole di riservatezza per il Sistema di Allarme Rapido:

- 1) di regola le informazioni a disposizione dei membri della rete e riguardanti un rischio per la salute umana provocato da alimenti e mangimi sono messe a disposizione dei cittadini in conformità del principio dell'informazione di cui all'art. 10. Di regola i cittadini hanno accesso alle informazioni sull'identificazione dei prodotti, sulla natura del rischio e sulle misure adottate. I membri della rete prendono tuttavia le disposizioni necessarie per far modo che il proprio personale sia tenuto a non rivelare, in casi debitamente giustificati, informazioni ottenute ai fini della presente sezione che per loro natura sono coperte dal segreto professionale; eccezion fatta per le informazioni che devono essere rese pubbliche, quando le circostanze lo richiedano, per tutelare la salute umana.
- 2) la tutela del segreto professionale non preclude la comunicazione alle autorità competenti delle informazioni utili ai fini dell'efficace sorveglianza del mercato e dell'esecuzione della legge nel settore alimentare e dei mangimi. Le autorità che ricevono informazioni coperte dal segreto professionale ne garantiscono la riservatezza a norma del paragrafo 1."

## **8. COMPETENZE DEL NODO REGIONALE**

Il Nodo Regionale:

- a) coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione del prodotto oggetto di allerta, mantiene i rapporti con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, l'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale, i Laboratori di Sanità Pubblica, il Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con le Aziende USL del proprio territorio, garantendo la tempestività dell'informazione. A tal riguardo in particolare:
  - verifica la conformità della documentazione ricevuta, a quanto previsto dall'Intesa del 13 novembre 2008 / Rep. 204;
  - provvede all'inoltro delle comunicazioni ricevute dal Punto di Contatto nazionale e dai Nodi Regionali ai competenti Servizi ADSPV e SIAN delle Aziende USL;

- b) dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione;
- c) produce e rende noti rapporti periodici (report) relativi alle allerta gestite, utili alla programmazione dell'attività di controllo ufficiale.

La Regione Emilia-Romagna, fatti salvi gli obblighi delle imprese ai sensi del Reg. CE 178/2002 (art 19 e 20), può inoltre provvedere a coordinare le seguenti azioni:

- a. comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione regionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le eventuali informazioni pubblicate sul portale regionale della sanità;
- b. coordinamento, di concerto con le ASL e con i Laboratori ARPA e IZS, per la definizione di ulteriori azioni da intraprendere a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;
- c. adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, compresa la predisposizione, in collaborazione con le ASL e con i Laboratori ARPA e IZS, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
- d. effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione in collaborazione con le ASL territorialmente competenti;
- e. disposizione di ulteriori interventi, di volta in volta individuati a seconda della gravità della situazione, quali, ad esempio, la ricerca a tappeto del prodotto alimentare o del mangime, l'attivazione del Comando Carabinieri per la tutela della salute, per interventi sul territorio regionale.

## **9. COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE**

Il Punto di Contatto nazionale per il Sistema di Allerta provvede:

- 1) allo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete;
- 2) alla valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le segnalazioni per informazione mediante la verifica (II step del risk assessment) dei seguenti elementi:
  - completezza della documentazione;
  - corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;
  - adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio.

- 3) alla validazione della documentazione;
- 4) alla trasmissione al sistema d'allerta comunitario della Commissione (SANCO RASFF) delle informazioni ottenute;
- 5) alla raccolta delle informazioni riguardanti gli esiti dei controlli effettuati dagli organi di controllo territoriali (follow up);

Il punto di contatto nazionale può procedere, nell'ambito delle sue competenze e di concerto con le autorità regionali, alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate da parte degli organi di controllo e, se del caso, disporre l'adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Il punto di contatto nazionale richiede il supporto tecnico-scientifico degli Uffici competenti del Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità, dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e eventualmente di altri Enti o organismi scientifici nei seguenti casi:

- a) valutazione delle informazioni ricevute circa la presenza di determinati rischi sanitari per la salute umana, quella animale o l'ambiente;
- b) esistenza di controversie o dubbi circa la corretta interpretazione o applicazione della normativa vigente;
- c) assenza di limiti comunitari armonizzati per particolari tipologie di contaminanti e/o prodotti.

Nelle situazioni di crisi o nelle gravi emergenze sanitarie il punto di contatto nazionale può coinvolgere, di concerto con le Autorità regionali o della Province Autonome per gli interventi di competenza sul territorio, il Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS). Al riguardo in particolare l'intervento di tale Comando viene richiesto, nelle seguenti circostanze:

- a) esistenza di un rischio grave e immediato per la salute umana, animale o per l'ambiente, con possibile diffusione della problematica su scala nazionale;
- b) difficoltà, da parte delle autorità sanitarie e degli organi di controllo, a completare le indagini volte al rintraccio dei prodotti (impossibilità di poter acquisire le reti di commercializzazione dalle imprese), o a identificare le imprese segnalate (recapiti inesistenti o non corrispondenti);
- c) utilizzo di canali commerciali non convenzionali quali la vendita via internet.

Il Punto di Contatto nazionale può inoltre provvedere a:

- comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione nazionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le informazioni periodicamente pubblicate sul sito web del sistema d'allerta, quali il riepilogo settimanale e l'analisi annuale delle notifiche, la pagina info-rasff dedicata all'informazione al consumatore e agli operatori del settore e gli esiti delle attività di sorveglianza;
- comunicazione alle Ambasciate riguardo particolari problematiche sanitarie che abbiano interessato cittadini stranieri in Italia;
- coordinamento, di concerto con le Autorità sanitarie regionali o delle Province autonome e con i Centri Nazionali Antiveleeno, per le azioni da intraprendere a seguito di segnalazioni riferite a casi di avvelenamento o di intossicazione da alimenti, anche di tipo artigianale o domestico, distribuiti sul mercato;
- coordinamento col sistema RAPEX per lo scambio di informazioni su particolari tipologie prodotti che possono presentare rischi per la salute pubblica;
- adozione, in particolari situazioni di emergenza o in caso di nuovi rischi, di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province Autonome, e con i competenti Uffici del Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali e col supporto tecnico scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità, di ulteriori provvedimenti a tutela della salute pubblica, compresa la predisposizione, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
- effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province Autonome;
- effettuazione, in collaborazione col competente Ufficio IX-audit della Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - del Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali, di verifiche presso i Nodi Regionali del sistema d'allerta, al fine di appurare la corretta applicazione delle procedure di gestione operativa del sistema d'allerta;

- coordinamento con gli Uffici del Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali competenti in materia di procedure di controllo degli scambi e delle importazioni di prodotti provenienti da Paesi membri o Terzi.

## 10. ELENCO CLIENTI

Fermo restando quanto previsto dal Reg, 178/2002 in materia di rintracciabilità, nonché dal Reg. CE 183/2005, l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidità con cui viaggiano le comunicazioni.

In questo ambito svolge un ruolo essenziale la rapidità con la quale l'impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio e fornisce l'elenco clienti all'organo di controllo per la successiva trasmissione a tutti i componenti della rete interessati.

La rete commerciale deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- a) ragione sociale della ditta destinataria;
- b) indirizzo, completo di Comune e Provincia, della ditta destinataria (tel/fax, e-mail se possibile);
- c) n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;
- d) quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;
- e) data di consegna e identificativi D.D.T.

La trasmissione dell'elenco clienti **allegato C- "elenco clienti"**, di norma, dovrà avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta.

L'organo di controllo responsabile della trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovrà essere, di norma, inviato per posta elettronica, possibilmente in formato tale da consentire la rapida aggregazione degli ambiti territoriali (provincia) di destinazione del prodotto, per agevolare il flusso informativo.

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovrà essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti.

## 11. FLUSSO INFORMATIVO

Il flusso informativo del Sistema di allerta deve garantire la tempestività dello scambio di informazioni.

In particolare, la comunicazione delle informazioni deve essere rapida, chiaramente leggibile, coerente, completa e comprensibile.

Al fine di garantire la ricezione delle comunicazioni riguardanti il Sistema di Allerta, i competenti Servizi delle AUSL della Regione Emilia-Romagna devono individuare al proprio interno un **punto di contatto** indicando:

- e-mail
- fax
- telefono
- referente

Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata al Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia-Romagna. (allegato G "Punti di contatto delle AUSL").

I Servizi Medici e Veterinari delle AUSL, utilizzando la modulistica prevista, trasmettono le informazioni oggetto di allerta:

- al Punto di contatto della Regione Emilia-Romagna (anche qualora la commercializzazione dell'alimento o del mangime oggetto di allerta, riguardi esclusivamente il territorio della medesima Az. USL);
- direttamente alle AUSL del territorio della Regione Emilia-Romagna qualora interessate dall'allerta utilizzando l'allegato: G "Punti di contatto delle Az. USL.";
- alle Regioni coinvolte utilizzando l'allegato G1;
- al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali utilizzando l'allegato G2 (anche qualora la commercializzazione dell'alimento o del mangime oggetto di allerta, riguardi esclusivamente il territorio della medesima Az. USL);

La comunicazione dovrà avvenire a mezzo e-mail con messaggio di avvenuta ricezione, eventualmente seguita a mezzo posta o fax.

La **segnalazione per informazione** si concretizza nella comunicazione da parte dei competenti Servizi delle USL al Punto di Contatto Nazionale, al punto di contatto della Regione Emilia-Romagna oltre che al nodo regionale competente sull'impresa alimentare o impresa del settore dei mangimi, oppure all'Az. USL della Regione Emilia-Romagna competente sull'impresa alimentare o impresa del settore dei mangimi.

Tale segnalazione, coerentemente alla definizione in premessa data, non segue la procedura prevista per il Sistema di Allerta, ma ha lo scopo di fornire le opportune informazioni all'Autorità Competente sullo stabilimento di produzione del prodotto non conforme affinché possa essere valutata l'opportunità di verificare la gestione della non conformità da parte dell'OSA o dell'OSM.

## **12. REVOCA DEL PROCEDIMENTO DI ALLERTA**

La revoca del procedimento di allerta può essere disposta, espletate le verifiche del caso, dalla stessa autorità che l'ha attivata qualora ravvisi la non sussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'attivazione. La revoca deve essere notificata ai componenti della rete interessati, al Punto di Contatto Nazionale ed al nodo regionale.

## **13. APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA (FORMAZIONE E VERIFICA)**

Al fine di garantire l'uniforme applicazione a livello regionale delle presenti Linee Guida verranno definiti, in accordo con le Aziende USL, specifici interventi formativi.

Allegato A "Attivazione del sistema di allerta"

AZIENDA USL di

Al Ministero del Lavoro, della Salute  
e delle Politiche Sociali

Servizio Veterinario e Igiene  
degli Alimenti dell'Assessorato  
alle Politiche per la Salute  
Regione Emilia-Romagna

Alle AUSL di.....  
Regione Emilia-Romagna

Alle Regioni.....

Prot. n.

Data

OGGETTO: **Attivazione sistema di allerta. Prodotto** \_\_\_\_\_<sup>(1)</sup>

Si segnala che <sup>(2)</sup>:

Per quanto sopra, in ottemperanza alle linee guida emanate dalla Regione Emilia-Romagna, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che <sup>(3)</sup>:

- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa AUSL;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione Emilia-Romagna, presso le ditte indicate nell'allegato C;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate nell'allegato C;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate nell'allegato C;
- sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta \_\_\_\_\_, ubicata sul territorio della Regione Emilia-Romagna, presso la AUSL \_\_\_\_\_;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta \_\_\_\_\_, indirizzo \_\_\_\_\_ ubicata al di fuori del territorio della Regione Emilia-Romagna;
- l'alimento è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

**Il Responsabile del SIAN o ADSPV AUSL**

Note:

(1): indicare la denominazione del prodotto

(2): descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto

(3): barrare le voci che interessano

**RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED**  
**REGULATION (EC) N°: 178/2002 - Art. 50**

**GENERAL INFORMATION: (informazioni generali)**

<u>1</u>	NOTIFICATION TYPE: Tipo di notifica	<input type="text"/>
<u>2</u>	CONTROL TYPE: Tipo di controllo	<input type="text"/>
<u>3</u>	NOTIFYING COUNTRY: Paese notificante	<input type="text"/>
	Contact point reference n°: N° protocollo di riferimento	<input type="text"/>
<u>4</u>	DATE OF NOTIFICATION: Data della notifica	<input type="text"/>

**HAZARD: (pericolo)**

<u>5</u>	NATURE OF HAZARD: Natura del pericolo	<input type="text"/>
<u>6</u>	RESULTS OF THE TESTS: Risultati del test	<input type="text"/>
7*	COUNTER ANALYSIS: Analisi di revisione	<input type="text"/>
8*	SAMPLING Campionamento	DATES: Data
		N° OF SAMPLES: N° di campioni
		METHOD Metodo
		PLACE: Indirizzo
9*	LABORATORY: Laboratorio	<input type="text"/>

10*	ANALYSIS: Analisi	SAMPLE TREATMENT/ ANALYSIS MATRIX: Trattamento del campione / analisi della matrice	
		METHOD OF ANALYSIS: metodo di analisi	
11*	PERSONS AFFECTED: Persone affette		
12*	TYPE OF THE ILLNESS/SYMPOMS: Tipo di malattia / sintomi		

**PRODUCT: ( prodotto)**

<u>13</u>	PRODUCT CATEGORY: Categoria del prodotto	
<u>14</u>	PRODUCT NAME: Nome del prodotto	
15*	DESCRIPTION OF THE PRODUCT Descrizione del prodotto	BRAND / TRADE NAME: Marchio / nome commerciale
	<input type="checkbox"/> Picture(s) immagine	PRODUCT ASPECT (e.g. packaging): Aspetto del prodotto (es. confezione)
		UNIT WEIGHT: Peso della singola unità

**OUTCOME OF INVESTIGATION AND MEASURES ADOPTED:(risultati delle indagini provvedimenti adottati)**

<u>16</u>	DISTRIBUTION STATUS: Stato della distribuzione	<input type="text"/>
17*	VOLUNTARY MEASURES: Provvedimenti volontari	

18*	COMPULSORY MEASURES: Provvedimenti imposti		
	DATE OF ENTRY INTO FORCE: Data entrata in vigore		
	DURATION: Durata		
	<input type="checkbox"/> PUBLIC RECALL: Richiamo pubblico		
19	LEGISLATION IN BREACH: Normativa/e Violata/e		
	SCOPE: Scopo		<input type="text"/>
	MAX. PERMITTED LEVEL: Limite Massimo consentito		

**IDENTIFICATION OF THE LOT(S) (identificazione del lotto)**

20*	CONSIGNMENT / LOT NUMBER: Consegna / numero di lotto		
21*	PUBLIC HEALTH CERTIFICATE Certificato sanitario	NUMBER: Numero	
		DATE: Data	
		CVED N°: N° Dvce	
22	DURABILITY DATES Data di scadenza	USE-BY DATE*: Da utilizzare entro	
		BEST BEFORE DATE*: Da consumarsi preferibilmente entro	
		SELL-BY DATE: Da consumare entro	
23	DESCRIPTION OF THE LOT:	N° OF UNITS*: N° di unità	

Descrizione del lotto	TOTAL WEIGHT LOT*: Peso totale lotto	NET OF Peso netto del lotto	
--------------------------	---	--	--

**ORIGIN: (origine)**

<u>24</u>	COUNTRY OF ORIGIN: Paese di origine		
<u>25</u>	MANUFACTURER: Produttore	NAME: Nome	
		ADDRESS: Indirizzo	
		VET. AP-N°: N° di approvazione veterinario	
26*	DISPATCHER/ EXPORTER Speditore / esportatore	NAME: Nome	
		ADDRESS: Indirizzo	

**DISTRIBUTION: (distribuzione)**

27*	DISTRIBUTED BY Distribuito da	IMPORTER: Importatore	
		WHOLESALER: Grossista	
		RETAILER: Dettagliante	
28*	DISTRIBUTION TO MEMBER STATES: Distribuzione agli Stati Membri		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: Lista di distribuzione allegata	<input type="checkbox"/>	
29*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES: Esportazione in Paesi Terzi		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: Lista di distribuzione allegata	<input type="checkbox"/>	

**IN CASE OF A REJECTION AT THE BORDER: (in caso di non ammissione all'importazione)**

30*	POINT OF ENTRY: Punto di entrata	
31*	TYPE OF CHECK Tipo di controllo	<input type="text"/>
32*	COUNTRY OF DISPATCH Paese di spedizione	
33*	COUNTRY OF DESTINATION Paese di destinazione	
34*	CONSIGNEE Consegnatario	NAME: Nome
		ADDRESS: Indirizzo
35*	CONTAINER NUMBER(S): N° del container	
36*	MEANS OF TRANSPORT: Mezzo di trasporto	

**OTHER INFORMATION: (altre informazioni)**

37	ORGANISATION/MINISTRY: Organizzazione Ministero	
38*	PERSON TO CONTACT: Persona da contattare	
39	OTHER INFORMATION: Altre informazioni	

41*	<p>ATTACHED DOCUMENTS: (compressed format)</p> <p>Documenti allegati (in formato compresso)</p>	<p><input type="checkbox"/> health certificate (certificato sanitario)</p> <p><input type="checkbox"/> CVED (dvce)</p> <p><input type="checkbox"/> phytosanitary certificate (certificato fitosanitario)</p> <p><input type="checkbox"/> analytical report (rapporto di prova)</p> <p><input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) (documenti/fatture commerciali)</p> <p><input type="checkbox"/> press release/public recall info (comunicato stampa/informazione sul richiamo pubblico)</p> <p>other: altro</p>
42*	<p>CONFIDENTIAL: Confidenziale</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
43*	<p>IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS):</p> <p>Se sì, quale casella (numeri)</p>	
44*	<p>IF YES, REASON: Se sì, il motivo</p>	

numbers underlined: information is required  
 numeri sottolineati: informazione obbligatoria

numbers with \*: information is required, if applicable  
 numeri con\*: informazione obbligatoria, se disponibile

**RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED**

**FOLLOW UP**

**REGULATION (EC) N°: 178/2002 - Art. 50**

<u>1</u>	REACTING COUNTRY: Paese di reazione		
		Contact point reference n°: n. prot. di riferimento.	
<u>2</u>	DATE OF REACTION: data di reazione		
<u>3</u>	NUMBER OF NOTIFICATION: numero di notifica NOTIFYING COUNTRY: Paese di notifica PRODUCT NAME: Nome del prodotto		
4*	VOLUNTARY MEASURES: misure volontarie		
5*	COMPULSORY MEASURES: misure imposte		
		DATE OF ENTRY INTO FORCE: data di entrata in vigore	
		DURATION: durata	
	<input type="checkbox"/>	PUBLIC RECALL: Richiamo pubblico	(hyperlink)
6*	DISTRIBUTION TO MEMBER STATES: Distribuzione nei Paesi comunitari		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: lista di distribuzione allegata		<input type="checkbox"/>

7*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES: Esportazione nei Paesi terzi	
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: lista di distribuzione allegata	<input type="checkbox"/>
8	OTHER INFORMATION: altre informazioni	
9	PERSON TO CONTACT: persone da contattare	
10*	ATTACHED DOCUMENTS: documenti allegati (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) <input type="checkbox"/> press release/public recall info other:

numbers underlined: information is required  
numer i sottolineati : informazione obbligatoria

numbers with \*: information is required, if applicable  
numeri con \*: informazione obbligatoria, se disponibile



Allegato D "Riscontro attività svolta"

Azienda USL di

Al Ministero del Lavoro, della  
Salute  
e delle Politiche Sociali

Servizio Veterinario e Igiene degli  
Alimenti  
dell'Assessorato alle Politiche per  
la Salute  
Regione Emilia-Romagna

Alle AUSL di.....  
Regione Emilia-Romagna

Alle Regioni.....

Prot. n.  
Data

OGGETTO: **sistema di allerta.....; comunicazioni esiti accertamenti.**

In riferimento a Vs. Prot. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ Lett. \_\_\_\_\_ comunicazione di allerta da parte \_\_\_\_\_, nota Prot. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ avente per oggetto: (*indicare correttamente l'oggetto con l'indicazione della denominazione del prodotto, il numero di lotto, il fabbricante o distributore*), si comunica che operatori dello scrivente Servizio hanno effettuato verifiche in data \_\_\_\_\_.presso \_\_\_\_\_ riscontrando quanto segue:

(*indicare in modo dettagliato tutti i provvedimenti assunti ed in particolare*)

- il prodotto è stato ritirato dal commercio da parte della Ditta produttrice o distributrice,
- il prodotto è accantonato in attesa di ritiro,
- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o, nel caso dei mangimi, il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale
- il prodotto è in vendita (in tal caso è stato adottato un provvedimento di sequestro)
- il prodotto è stato ulteriormente distribuito( *in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure per la diramazione della rete commerciale mediante l'utilizzo dell'allegato B1-follow up*). Si precisa inoltre che:
  1. il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
  2. il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione;
  3. il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale;
  4. il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale;
  5. sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio.

**Ulteriori informazioni/accertamenti effettuati:** \_\_\_\_\_

**Sono stati avviati i seguenti procedimenti amministrativi/sanzioni:** \_\_\_\_\_

Responsabile del SIAN o ADSPV AUSL

Scheda Z "Scheda di rilevazione dati per settore zootecnico"

Allerta mangimi prot. ....del ..... proveniente da .....

Mangime o materia prima per mangimi coinvolta.....

Scheda di rilevazione del mangime assunto e rintraccio degli animali e loro prodotti

Sostanza oggetto dell'allerta
Tipo di mangime
Nome commerciale
Quantità introdotta

Specie animale coinvolta	Categoria	Quantità di mangime oggetto dell'allerta assunto Kg	Periodo di assunzione dal ..... al .....	Identificazione animali al fine del rintraccio	Destinazione animali/prodotti	Note

Allegato G "Punti di contatto AUSL E.R."

AZIENDA USL		E-MAIL	FAX	INDIRIZZO	TELEFONO	RESPONSABILE
PIACENZA	SIAN	<a href="mailto:allerta.alimentare@ausl.pc.it">allerta.alimentare@ausl.pc.it</a> <a href="mailto:g.mion@ausl.pc.it">g.mion@ausl.pc.it</a>	0523/317927 0523/317929	Piazzale Milano 2 - 29100	0523/317930 0523/317931 0523/317926	Dr. Giuseppe Mion - Coordinatore Ufficio Allerta Alimentare
	SVET					
PARMA	SIAN	<a href="mailto:allerta.sian.parma@ausl.pr.it">allerta.sian.parma@ausl.pr.it</a>	0521/396413	Via Vasari 13/A - 43100	0521/396281 0521/396218 0521/396407	Dr. ssa Sandra Vattini
	SVET	<a href="mailto:allerta.svet.parma@ausl.pr.it">allerta.svet.parma@ausl.pr.it</a>	0521/396413		0521/396483 0521/396494 0521/396484	
REGGIO EMILIA	SIAN	<a href="mailto:allertaalimentare@ausl.re.it">allertaalimentare@ausl.re.it</a>	0522/335460	Via Amendola 2 - 42100	0522/335745	Dr.ssa Daniela De Vita Dr.ssa Cinzia Fanini (sostituto)
	SVET		0522/335433 0522/335460		0522/335465	
MODENA	SIAN	<a href="mailto:sianallerta@ausl.mo.it">sianallerta@ausl.mo.it</a>	059/435157	Via M. Finzi 211 - 41100	059/435131	Dr. Giuseppe Valluzzi
	SVET	<a href="mailto:allertavetmo@ausl.mo.it">allertavetmo@ausl.mo.it</a>	059/435450	Via M. Finzi 211 - 41100	059/435448 059/435447	Dr. Adelmo Manfredi 333/3709392
BOLOGNA	SIAN	<a href="mailto:allerta.igienealimenti@ausl.bologna.it">allerta.igienealimenti@ausl.bologna.it</a>	051/596986	Via Gramsci 12 - 40122	051/6079711	Dr.ssa Claudia Mazzetti 335/7828899
				Via Cimarosa 5/2 - 40033 Casalecchio di Reno (ex BO Sud)	051/596971	
	Via Libertà 45 - 40016 San Giorgio di Piano (ex BO Nord)	051/6644711				
	SVET	<a href="mailto:allerta.vet@ausl.bologna.it">allerta.vet@ausl.bologna.it</a>	051/596986	Via Cimarosa 5/2 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)	051/6079889	Dr. Piero Magnavita

<b>IMOLA</b>	SIAN	<a href="mailto:prevenzione@ausl.imola.bo.it">prevenzione@ausl.imola.bo.it</a>	0542/604903	V.le Amendola 8 - 40026	0542/604926	
	SVET		0542/604903		0542/604950	
<b>FERRARA</b>	SIAN	<a href="mailto:allerta.dsp@ausl.fe.it">allerta.dsp@ausl.fe.it</a>	0532/235284	Via Fausto Beretta 7 - 44100	0532/235282	
	SVET		0532/202107	Via Borgo dei Leoni 128 - 44100	0532/205770	Allerta Alimenti O.A Dr. Antonio Tosi (sost. da Dr. Lari Boschetti)  Allerta Mangimi/Farmaco vet Dr. ssa Angela Soriani (sost. da Dr. ssa Paola Fagioli)
<b>RAVENNA</b>	SIAN	<a href="mailto:ra.prevenzione@ausl.ra.it">ra.prevenzione@ausl.ra.it</a>	0544/286800	Via Fiume Abbandonato 134 - 48100	0544/286698	Dr. Mauro Bellettini 334/6472523
	SVET		0544/286875		0544/286869	
<b>FORLI'</b>	SIAN	<a href="mailto:m.r.gentili@ausl.fo.it">m.r.gentili@ausl.fo.it</a>	0543/733501	Via Della Rocca 19 - 47100	0543/733529	
	SVET	<a href="mailto:veterina@ausl.fo.it">veterina@ausl.fo.it</a>	0543/733771	P.le Foro Boario 1 - 47100	0543/733770	
<b>CESENA</b>	SIAN	<a href="mailto:rruggeri@ausl-cesena.emr.it">rruggeri@ausl-cesena.emr.it</a> <a href="mailto:allerta.cesena@ausl-cesena.emr.it">allerta.cesena@ausl-cesena.emr.it</a>	0547/304719	Via M. Moretti 99 - 47023	0547/352071 0547/352052	
	SVET	<a href="mailto:allerta.cesena@ausl-cesena.emr.it">allerta.cesena@ausl-cesena.emr.it</a>	0547/304719		0547/352060-1 0547/352052	
<b>RIMINI</b>	SIAN	<a href="mailto:fafabbri@auslrn.net">fafabbri@auslrn.net</a>	0541/707215	Via Coriano 38 - 47900	0541/707256	Dr. Fausto Fabbri
	SVET	<a href="mailto:mlibrett@auslrn.net">mlibrett@auslrn.net</a>	0541/707565		0541/707559-6- 0	335/8404488

Allegato G1 "Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome"

REGIONI	E-MAIL	FAX	INDIRIZZO	TELEFONO	RESPONSABILE
EMILIA-ROMAGNA	<a href="mailto:allerta@regione.emilia-romagna.it">allerta@regione.emilia-romagna.it</a>	051/5277064	V.le Aldo Moro, 21 40127 Bologna	051/5277455 051/5277456	334/6416751
VALLE D'AOSTA	<a href="mailto:allerta.alimenti@regione.vda.it">allerta.alimenti@regione.vda.it</a>	0165/274231	Via De Tillier 30 - 11100 Aosta	0165/274233	
PIEMONTE	<a href="mailto:allerta.alimentare@regione.piemonte.it">allerta.alimentare@regione.piemonte.it</a>	011/4322570 011/4323631 011/4322371	C.so Stati Uniti 1 - 10128 Torino	011/4325704 011/4322225 011/4322223	
LOMBARDIA	<a href="mailto:allerta.alimenti@regione.lombardia.it">allerta.alimenti@regione.lombardia.it</a>	02/3936026 02/67653309 02/67653395	Via Pola 9/11 - 20124 Milano	02/67653371 02/67653029 02/67653631 02/67653224 02/67653382 02/67654863	335/6963759 335/462294 334/6954368
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	<a href="mailto:igienealert@provincia.bz.it">igienealert@provincia.bz.it</a>	0471/418189	Via Canonico Machael Camper 1 39100 Bolzano	0471/418161 0471/419162 0471/418160	335/7034673 (personale reperibile) 335/7034674 (dirigente dell'ufficio)
	<a href="mailto:vetallerta@provincia.bz.it">vetallerta@provincia.bz.it</a> <a href="mailto:alessandro.fugatti@provincia.bz.it">alessandro.fugatti@provincia.bz.it</a> <a href="mailto:vet@asbz.it">vet@asbz.it</a> <a href="mailto:agostino.carli@asbz.it">agostino.carli@asbz.it</a> <a href="mailto:klaus.jakomet@asbz.it">klaus.jakomet@asbz.it</a>	0471/635119 0471/635189	Via Bivio 59 - 39100 Bolzano	0471/635100 0471/635114 0471/635105 0471/635160 0471/635187 (0471/908111 reperibilità )	
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	<a href="mailto:disp@mail.apss.tn.it">disp@mail.apss.tn.it</a>	0461/494109 0461/904699	Via Gilli 4 - 38100 Trento	0461/494191 0461/904634	
VENETO	<a href="mailto:serv.igalnutriz@regione.veneto.it">serv.igalnutriz@regione.veneto.it</a>	041/2793614	Pal. Balbi- Dorsoduro 3901 - 30123 Venezia	041/2792980 041/2791307 041/2791325	

FRIULI VENEZIA GIULIA	<a href="mailto:allerte.alimentari@regione.fvg.it">allerte.alimentari@regione.fvg.it</a>	040/3775523	Via Riva Nazario Sauro 8 - 34134 Trieste	040/3775559 040/3775509	
LIGURIA	<a href="mailto:alimenti.veterinaria@regione.liguria.it">alimenti.veterinaria@regione.liguria.it</a>	010/5485692	Via D'Annunzio 64 - 16121 Genova	010/5485484	
TOSCANA	<a href="mailto:allerta.saram@regione.toscana.it">allerta.saram@regione.toscana.it</a>	055/4383480 055/4383127	Via Taddeo Alderotti 26/N - 50139 Firenze	055/4383267 055/4383303	
UMBRIA	<a href="mailto:allerta@regione.umbria.it">allerta@regione.umbria.it</a>	075/5045249 075/5045569	Via Mario Angeloni 61 - 06124 Perugia	075/5045235 075/5045207	
MARCHE	<a href="mailto:allerta.vetal@regione.marche.it">allerta.vetal@regione.marche.it</a>	071/84069 071/8067950	Via Gentile da Fabriano 9 - 60100 Ancona	071/2808524 071/2808518 071/2808538	
LAZIO	<a href="mailto:avitagliano@regione.lazio.it">avitagliano@regione.lazio.it</a> <a href="mailto:ddebaptistis@regione.lazio.it">ddebaptistis@regione.lazio.it</a> <a href="mailto:dattilo@regione.lazio.it">dattilo@regione.lazio.it</a> <a href="mailto:udellamarta@regione.lazio.it">udellamarta@regione.lazio.it</a>	06/51688504 06/51688341 06/51688258	Viale del Caravaggio 99 - 00147 Roma	06/51688020 06/51688304 06/51688014	
ABRUZZO	<a href="mailto:tamara.agostini@regione.abruzzo.it">tamara.agostini@regione.abruzzo.it</a> <a href="mailto:stefano.giovannoli@regione.abruzzo.it">stefano.giovannoli@regione.abruzzo.it</a> <a href="mailto:giuseppe.roina@regione.abruzzo.it">giuseppe.roina@regione.abruzzo.it</a>	085/7672637	Via Conte di Ruvo 75 - 60127 Pescara	085/7672648 085/7672673 085/7672606	
MOLISE	<a href="mailto:serv.alimenti@regione.molise.it">serv.alimenti@regione.molise.it</a>	0874/424511	Via Toscana 9 - 86100 Campobasso	0874/424562 0874/424576	
CAMPANIA	<a href="mailto:allerta.alimenti@maildip.regione.campania.it">allerta.alimenti@maildip.regione.campania.it</a> <a href="mailto:allertasian@maildip.regione.campania.it">allertasian@maildip.regione.campania.it</a> <a href="mailto:allerta.mangimi@maildip.regione.campania.it">allerta.mangimi@maildip.regione.campania.it</a>	081/7969377 081/7969391 081/7969767	Centro Direzionale Isola C3 - 80143 Napoli	081/7969392 081/7969397 081/7969524 081/7969279 081/7969396	
PUGLIA	<a href="mailto:g.rosa@regione.puglia.it">g.rosa@regione.puglia.it</a>	080/5403455 080/5403464	Via Caduti di tutte le Guerre 15 - 70126 Bari	080/5404624 080/5403442 080/5403264 080/5403261 080/5403132	
BASILICATA	<a href="mailto:allerta.emergenza@regione.basilicata.it">allerta.emergenza@regione.basilicata.it</a>	0971/668900	Via Anzio 44 - 85100 Potenza	0971/668873 0971/668839	

CALABRIA	<a href="mailto:e.malacaria@regcal.it">e.malacaria@regcal.it</a> <a href="mailto:d.macchioni@regcal.it">d.macchioni@regcal.it</a> <a href="mailto:g.piraino@regcal.it">g.piraino@regcal.it</a> <a href="mailto:p.cilurzo@regcal.it">p.cilurzo@regcal.it</a>	0961/856535 0961/856528 0961/856526	Via Bucarelli 30 - 88100 Catanzaro	0961/856535 0961/856529 0961/856536	
SICILIA	<a href="mailto:g.caruso.isp.sanita@regione.sicilia.it">g.caruso.isp.sanita@regione.sicilia.it</a>	091/7075767	Piazza Ottavio Ziino 24 - 90145 Palermo	091/7075832 091/7075765 091/7075788 091/7075761	
SARDEGNA	<a href="mailto:san.prev@regione.sardegna.it">san.prev@regione.sardegna.it</a>	070/6066817 070/6065259 070/6065280	Via Roma 223 - 09123 Cagliari	070/6065355 070/6065219 070/6066811 070/6066828	
REPUBBLICA SAN MARINO	<a href="mailto:maurizio.berardi@iss.sm.it">maurizio.berardi@iss.sm.it</a>	0549/994355	Via La Toscana 2 - 47893 Borgo Maggiore (RSM)	0549/994433 0549/994335	

Allegato G2

"Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali"

**Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della  
Nutrizione:**

□ Ufficio VIII:

e-mail            [dav.allerta@sanita.it](mailto:dav.allerta@sanita.it)

Fax                06/59946328

e-mail            [allerta.nazionale@sanita.it](mailto:allerta.nazionale@sanita.it)

Fax                06/59946865