



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara
Azienda Ospedaliero - Universitaria di Ferrara

Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore Dr.ssa Cristina Saletti



**GLI STRUMENTI IN DOTAZIONE PER
IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE
AZIENDE AGRICOLE.
QUALE FUTURO?**

Bonazza Stefano

26/03/2025

CONDIVISIONE INTERNA



DRAFT del report dell'AUDIT FVO sulla sicurezza microbiologica degli alimenti di origine non animale, che ha interessato l'Italia, campionando le Regioni Veneto ed Emilia-Romagna.

DAL 06 SETTEMBRE 2021 AL 17 SETTEMBRE 2021

Sono state generate 11 raccomandazioni per l'Italia

1 ★ 03:56

RACCOMANDAZIONE 1:

Assicurare la corretta attuazione dei requisiti UE per i controlli ufficiali in tutte le fasi della produzione primaria degli alimenti di origine non animale, comprese le fasi di pre-raccolta e di raccolta.

Come previsto dall'articolo 4(1), del regolamento (UE) 2017/625.

2 ★ 02:48

RACCOMANDAZIONE 2:

Garantire il coordinamento e la cooperazione tra le autorità competenti, in particolare per quanto riguarda la corretta attuazione dei requisiti dell'UE per i controlli ufficiali in tutte le fasi della produzione primaria degli alimenti di origine non animale e per i controlli ufficiali negli stabilimenti di produzione di germogli.

Come previsto dall'articolo 4(2), del regolamento (UE) 2017/625.

3 ★ 02:25

RACCOMANDAZIONE 3:

Garantire che i pareri dell'EFSA sugli alimenti di origine non animale siano presi in considerazione per la categorizzazione del rischio, al fine di **dare la priorità, per i controlli ufficiali, agli operatori del settore alimentare con maggiori rischi microbiologici lungo la filiera.**

Come previsto dall'articolo 9(1)(a), del regolamento (UE) 2017/625.

4 ★ 04:15

RACCOMANDAZIONE 4:

Assicurare che il sistema di registrazione delle aziende agricole (produttori primari di alimenti di origine non animale) consenta di identificare le aziende con produzione di prodotti ad alto rischio microbiologico (secondo i pareri dell'EFSA).

Come previsto dall'articolo 9(1)(a), del regolamento (UE) 2017/625.

5 ★ 04:09

RACCOMANDAZIONE 5:

Garantire che nella produzione primaria di alimenti di origine non animale, compresi i semi per la germinazione, vengano effettuati **controlli ufficiali dalle autorità competenti sui rischi microbiologici anche in fase di pre-raccolta e di raccolta, in base al rischio**

Come prescritto dall'articolo 1(2)(a), e dall'articolo 9(1), del regolamento (UE) 2017/625.

6 ★ 04:06

RACCOMANDAZIONE 6:

Le autorità competenti dovrebbero aumentare la formazione degli ispettori coinvolti nei controlli ufficiali fornendo loro strumenti pertinenti (vale a dire formazione e supporto tecnico, incluse check lists dettagliate) al fine di garantire un controllo ufficiale efficace e appropriato.

Come richiesto dall'articolo 5(1)(e), (f), e dall'articolo 5(4), del regolamento (UE) 2017/625.

7 ★ 01:43

RACCOMANDAZIONE 7:

Garantire che sia concesso il riconoscimento degli stabilimenti produttori di germogli solo a seguito della risoluzione di tutte le non conformità, con particolare riferimento ai requisiti della legislazione dell'UE riguardante i semi germogliati e i germogli.

Come specificato dall'articolo 148 del Regolamento (UE) 2017/625.

8 ★ 04:10

RACCOMANDAZIONE 8:

Garantire che durante i controlli ufficiali presso gli stabilimenti produttori di germogli venga verificata la presenza delle certificazioni necessarie per le importazioni nell'Unione Europea di semi destinati alla produzione di germogli.

Come previsto dal regolamento (CE) n. 208/2013 (certificato di importazione di cui all'Articolo 29, Allegato III, Capo 51 del Regolamento (UE) 2020/2235).

9 ★ 01:08

RACCOMANDAZIONE 9:

Assicurare che i rapporti di ispezione forniscano prove dell'efficacia, dell'adeguatezza e della qualità dei controlli ufficiali.

Ai sensi degli articoli 5(1)(a)(b) e 13 del Regolamento (UE) 2017/625.

10 ★ 01:51

RACCOMANDAZIONE 10:

Garantire che ogniqualvolta vengano rilevate delle non conformità da parte delle autorità competenti, siano intraprese azioni per garantire che l'operatore del settore alimentare ponga rimedio a tale situazione al fine di salvaguardare la sicurezza dei consumatori.

Come richiesto dall'articolo 138 del regolamento (UE) 2017/625.

11 ★ 02:07

RACCOMANDAZIONE 11:

Garantire che le autorità competenti attuino efficacemente le loro procedure interne per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sugli alimenti di origine non animale e assicurare che qualora vengano individuate delle carenze in tal senso siano adottate misure correttive.

Come previsto dall'articolo 12(2) e (3) del Regolamento (UE) 2017/625.

12 ★ 01:47

PROGRAMMA DEL CORSO

• Titolo dell'iniziativa
IL CONTROLLO UFFICIALE IN AGRICOLTURA: RUOLI E COMPITI DELLA S.C.I.A.N., PUNTI DI CONTATTO E CONFRONTO CON GLI ALTRI SERVIZI DEL DSP E CON ALTRI ENTI.

• Obiettivi formativi
Fornire a tutti i portatori di interesse conoscenze degli strumenti a disposizione delle organizzazioni per assicurare appropriatezza, uniformità ed efficacia del Controllo Ufficiale

• Destinatari
Medici, Veterinari, Biologi, Tecnici della Prevenzione,
Aula Leoncino - Ex Arcispedale S. Anna, C.so Giovecca, 203 - Ferrara

• Data di svolgimento: **27/9/2022**

• Orari, argomenti svolti e nomi dei docenti

8:00-8:30 Registrazione dei partecipanti-Presentazione del corso (CRISTINA SALETTI)

8:30-10:00 IL CONTROLLO UFFICIALE IN AGRICOLTURA. IL MANDATO DEI SIAN E LE ATTESE DELL'PVO (CRISTINA SALETTI)

10:00-13:00 GLI STRUMENTI IN DOTAZIONE PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE AZIENDE AGRICOLE: QUALE FUTURO? (STEFANO BONAZZA, NICOLETTA VALENTE)

13:00- 14:00 Pausa pranzo

14:00- 17:00 APPLICAZIONE PRATICA DEGLI STRUMENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE NELLE AZIENDE AGRICOLE- IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO UN'AZIENDA AGRICOLA ORTICOLA

17:00-17:30 Valutazione del gradimento
Scheda anonima di gradimento dei partecipanti

Programma Corso - nr. 1 del 16/3/2020

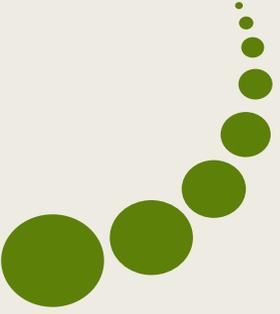


Aggiornamento



PROTOCOLLO N. 29418 DEL 30/04/2022

- Prot. .0421437.U - Trasmissione Manuale e Check list 29/04/2022 per i controlli
- *«Come noto, nel settembre 2021 si è svolto un audit della Commissione sul sistema dei controlli ufficiali relativi alla sicurezza microbiologica degli alimenti di origine non animale (DG(SANTE) 2021-7175) che ha coinvolto anche la nostra Regione. Tra le raccomandazioni formulate a seguito dell'audit, è emersa la necessità di eseguire controlli ufficiali sui **rischi microbiologici** in produzione primaria vegetale anche nella **fase di pre-raccolta**, utilizzando allo scopo **liste di riscontro** che consentano di valutare i pericoli associati a questa fase e le misure attuate dall'OSA per il loro controllo.»*



L'importanza delle C.LIST nell'esecuzione del controllo ufficiale





Scopo e campo di applicazione

Assicurare che i controlli ufficiali siano condotti in modo tale da garantire ripetibilità, trasparenza e accuratezza alla luce delle problematiche emergenti



COME, PERCHÉ E DOVE PUÒ VERIFICARSI LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

La contaminazione alimentare è un evento accidentale, ed è sempre il risultato di un mancato mantenimento di adeguate condizioni igieniche durante i processi di produzione e preparazione.



MECCANISMI CONTAMINAZIONE MICROBICA

sono complessi e con molte possibili fonti in tutte le fasi della filiera alimentare

ACQUA

L'acqua di irrigazione pre-raccolta o l'acqua utilizzata per lavare i prodotti alimentari può essere una potenziale fonte di contaminazione.



Approccio alle Aziende Agricole

Capire la tipologia di Azienda:

- Orientamento colturale;
- Localizzazione;
- Grandezza e dimensioni;
- Tipologia delle acque utilizzate.



Perchè?

DATI INFORMATIVI SULL'ATTIVITA' DELL'AZIENDA

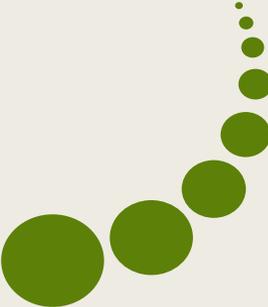
DIMENSIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	<input type="checkbox"/> Superficie fino a 10 ha <input type="checkbox"/> Superficie da 10 a 30 ha <input type="checkbox"/> Superficie da 30 a 100 ha <input type="checkbox"/> Superficie oltre 100 ha		
Localizzazione dell'Azienda Agricola	<input type="checkbox"/> In aperta campagna	<input type="checkbox"/> Vicino ad allevamenti	<input type="checkbox"/> Vicino a siti industriali/impianti
	<input type="checkbox"/> Vicino a strade di intenso traffico (grande/media viabilità)	<input type="checkbox"/> Vicino ad abitazioni private	
Tipologia di Azienda	Produzione primaria vegetale	<input type="checkbox"/> che produce per conto terzi	<input type="checkbox"/> che effettua trattamenti sulle derrate
	<input type="checkbox"/> che effettua gestione del verde, aziende floricole, coltivazione di pioppi	<input type="checkbox"/> che effettuano prove e sperimentazioni a scopo di ricerca	
Orientamento colturale (specificare tipo coltura e relativa superficie)	<input type="checkbox"/> Seminativi _____ ha _____	<input type="checkbox"/> Viticola _____ ha _____	<input type="checkbox"/> Ortofrutticola in serra _____ ha _____
		<input type="checkbox"/> Ortofrutticola in pieno campo _____ ha _____	
Metodo di difesa	<input type="checkbox"/> Agricoltura Biologica (attraverso l'utilizzo di antagonisti naturali, mantenendo i parassiti sotto la soglia del danno, introducendo agenti biotici nell'ecosistema)	<input type="checkbox"/> Difesa integrata volontaria (avviene abinando interventi di natura agronomica con interventi di natura biologica, utilizzando eccezionalmente per infezioni i fitosanitari)	<input type="checkbox"/> Difesa integrata obbligatoria
Destinazione dei principali prodotti (specificare per ogni tipologia di prodotto)	<input type="checkbox"/> Destinato al consumo tal quale	<input type="checkbox"/> Destinato alla trasformazione	<input type="checkbox"/> Vendita e/o lavorazione diretta <input type="checkbox"/> Trasformazione presso altra ditta
	<input type="checkbox"/> Locale (provincia e province contermini)	<input type="checkbox"/> Nazionale/ Comunitario <input type="checkbox"/> Paesi extra UE	
Modalità produttive/ attività aggiuntive (specificare in caso vi siano produzioni diversificate)	<input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura	<input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura, lavaggio	<input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura lavaggio, confezionamento, conservazione
Provenienza dell'acqua irrigua utilizzata (nel caso di diversificazioni specificare)	Acqua di falda <input type="checkbox"/> trattata <input type="checkbox"/> non trattata _____	<input type="checkbox"/> Acqua di acquedotto _____	<input type="checkbox"/> Acqua superficiale _____
Provenienza dell'acqua destinata al consumo umano (lavaggio alimenti e relative attrezzature) --> nel caso di diversificazioni specificare)	Acqua di falda <input type="checkbox"/> trattata <input type="checkbox"/> non trattata _____	<input type="checkbox"/> Acqua di acquedotto _____	<input type="checkbox"/> Acqua superficiale _____
annotazioni eventuali: Registrazione/autorizzazione dell'utilizzo di acqua di falda			
Numero di lavoratori addetti	A tempo indeterminato n. _____	Stagionali n. _____	
Presenza di servizi igienici per gli addetti	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
L'Azienda si avvale di un tecnico di fiducia per la consulenza agronomica	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Se si indicare NOME COGNOME _____	

Focus sull'acqua



DATI INFORMATIVI SULL'ATTIVITA' DELL'AZIENDA

PROCEDURE REGOLAMENTATE DI PRODUZIONE IN CORSO. ESEMPIO EUREPGAP, QUALITÀ CONTROLLATA ECC...		SI c NO c Se SI indicare quali:	
Fertilizzanti (nel caso di diversificazioni specificare)	<input type="checkbox"/> Organici non trattati	<input type="checkbox"/> Organici trattati	<input type="checkbox"/> Chimici
Prodotti fitosanitari- Acquisto e distribuzione	<input type="checkbox"/> acquisto con abilitazione del titolare e distribuzione da parte del titolare	<input type="checkbox"/> acquisto con abilitazione del titolare e distribuzione da parte del contoterzista	<input type="checkbox"/> acquisto con abilitazione del contoterzista e distribuzione da parte del contoterzista
<i>ICI SULLA DITTA. PRECEDENTI NON CONFORMITA'. Da archivio AUSL o riscontrati sul campo (specificare)</i>			
<input type="checkbox"/> non significative o formali	<input type="checkbox"/> non significative o formali ma ripetute	<input type="checkbox"/> sostanziali o gravi, isolate e risolte	<input type="checkbox"/> sostanziali o gravi, ripetute o non risolte
<input type="checkbox"/> sostanziali o gravi, ripetute o non risolte		<input type="checkbox"/> comunicazioni di intossicazione acute da prodotti fitosanitari	
Utilizzo dei prodotti fitosanitari e biocidi (Rodenticidi, Molluschicidi, Avicidi, ...)		<input type="checkbox"/> Utilizzo immediato senza stoccaggio	
		<input type="checkbox"/> Conservazione in locali/aree	
		<input type="checkbox"/> Conservazione in armadi	



NOTIFICA E REGISTRAZIONE



6.1 - NOTIFICA E REGISTRAZIONE Rif. Cap. 6.1 -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.1.1 Notifica	L'OSA è iscritto nella Banca Dati Regionale delle aziende Agricole?	SI si no NO NA	/
	Se NO, l'OSA è notificato al DSP ai sensi della DGR 8667/2018?		
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	sintesi dell'item 6.1.1

La Registrazione degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) della produzione primaria in Emilia Romagna avviene secondo le modalità previste dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica del 6 giugno 2018 n. 8667, secondo la quale...

le Aziende agricole di produzione primaria sono iscritte alla banca dati regionale delle aziende agricole (SIGER) cui è consentito l'accesso ai Dipartimenti di Sanità Pubblica ai fini della conoscenza della realtà territoriale

Il deposito dei prodotti fitosanitari (non applicabile qualora venga previsto l'utilizzo immediato senza stoccaggio)

è realizzato in un'area non a rischio, da un punto di vista ambientale, e non sia ubicato su pendii rivolti verso aree suscettibili di inquinamento e nelle zone di rispetto dei punti di captazione dell'acqua potabile

SI si no NO NA

il deposito è asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, e in grado di evitare temperature che possano alterare le confezioni e i prodotti

SI si no NO NA

Il locale dispone di sistemi di contenimento in modo che in caso di sversamenti accidentali sia possibile impedire che il prodotto fitosanitario, le acque di lavaggio o i rifiuti di prodotti fitosanitari possano contaminare l'ambiente, le acque o la rete fognaria.

SI si no NO NA

I luoghi o armadi in cui vengono stoccati i fitosanitari non sono accessibili ai minori ed alle persone estranee all'Azienda?

SI si no NO NA

I ripiani del deposito sono in materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti?

SI si no NO NA

E' garantito un sufficiente ricambio d'aria; le aperture sono protette da reti antivolatili?

SI si no NO NA

Sulla parete esterna del deposito sono esposti i cartelli di pericolo e numeri di emergenza?

SI si no NO NA

Presenti materiali o attrezzature idonee per tamponare e raccogliere eventuali sversamenti di prodotto

SI si no NO NA

Nei locali non sono stoccati alimenti e/o mangimi?

SI si no NO NA

Il deposito o l'armadio garantisce un sufficiente ricambio dell'aria (**misure Facoltative PAN A6.1**)

- ubicato fuori terra (non piani interrati o seminterrati;

- consente di mantenere temperature comprese 0 e 40 °C;

- è dotato di porta ignifuga

- il sistema di contenimento, es. pozzetto, è dimensionato in modo tale da contenere almeno il 110% del volume del contenitore di liquidi più capace conservato nel deposito.

SI si no NO

E' presente un'area attrezzata per la preparazione delle miscele che:

- consentano la raccolta di sversamenti accidentali di prodotto

- siano dotate di dispositivi per la raccolta dei contenitori e degli imballaggi vuoti

- siano costituite da un battuto di cemento munito di un tombino collegato ad un serbatoio di raccolta dei reflui contaminati con prodotti fitosanitari

- siano dotate, in una zona adiacente al locale di deposito, di strumenti per la pesatura, acqua corrente, lavaggio mani, lava-occhi e doccia di emergenza, armadetto per DPI

SI si no NO

I depositi del prodotto ortofrutticoli sono dotati di:

- pareti e pavimenti integri senza fessurazioni o crepe

- porte e finestre in materiali che consentano un'adeguata pulizia e in buono stato di manutenzione

- finestre protette da reti antivolatili

SI si no NO NA

GIUDIZIO COMPLESSIVO**SI si no NO NA****Sintetizzare l'item 6.2.1**

**D. Lgs n. 150/12
Art. 17 C. 1**

**PAN Allegato VI
Da VI 1.1 a VI 1.13**

**Reg. CE 852/04
All. 1 p.to II
n.2 e n.3**

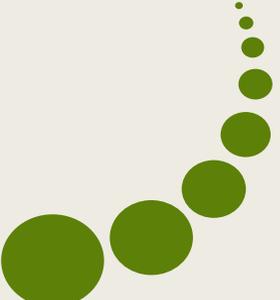


6.2.2 Attrezzature/ macchinari 6.2.3 Manutenzione (P)	Le attrezzature e i contenitori sono in buone condizioni generali e in materiale idoneo al contatto con alimenti?	SI si no NO NA	
	La macchina irroratrice deve disporre di uno strumento preciso e leggibile per la lettura della quantità di miscela presente nel serbatoio.	SI si no NO NA	
	In caso di riempimento di acqua da corpi idrici per il riempimento dell'irroratrice, la macchina presenta valvola di non ritorno (per evitare la contaminazione della fonte idrica).	SI si no NO NA	
	Misure Facoltative PAN		prender nota delle dichiarazioni/documentazione
	Accessori per il miglioramento della distribuzione dei fitosanitari:	SI si no NO NA	
	- Sistemi che riducano la deriva	SI si no NO NA	
	- contaltri automatici o sensori di allarmi per il controllo riempimento serbatoi	SI si no NO NA	
	EFFETTUAZIONE DEI TRATTAMENTI FITOSANITARI AFFIDATI A TERZI	SI NO	SE SI, NON continuare con LA PARTE GESTIONALE SOTTOSTANTE
GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.2.2 e 6.2.3	

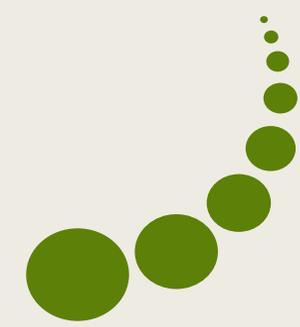


6.2.4 Manutenzione (G)	Le attrezzature e i macchinari utilizzati sono ricoverate in aree/zone idonee?	SI si no NO NA	
	I macchinari impiegati per la distribuzione di diserbanti e/o prodotti fitosanitari sono regolarmente sottoposti a controllo funzionale (ogni 5 anni fino al 2020 poi ogni 3 anni). E' garantita la perfetta tenuta di raccordi, tubi, guarnizioni, rubinetti, in modo che siano impediti gocciolamenti (dare evidenza dell'ENTE CERTIFICATORE).	SI si no NO NA	
	Le botti di miscelazione e di trasporto per la distribuzione dei prodotti fitosanitari sono atte ad evitare fuoriuscite di prodotto (coperchio di chiusura a tenuta ecc..)	SI si no NO NA	
	L'agricoltore esegue la taratura (calibrazione) delle proprie attrezzature registrandola su apposita scheda allegandola al registro dei trattamenti. Una regolazione o taratura strumentale dell'irroratrice può essere eseguita presso i Centri Prova autorizzati, a completamento delle operazioni di controllo funzionale, tramite idonee attrezzature (banchi prova).	SI si no NO NA	Certificato taratura ugelli delle macchine per spandimento fitosanitari (riportare gli estremi)
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.2.4

6.11 - Materie prime, semilavorati Rif. Cap.6.11-M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.11.1. Qualifica Fornitori dei mezzi colturali	Principali fornitori dei mezzi colturali	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.11.1
6.11.2. Prodotti fitosanitari - (Gestione)	I prodotti fitosanitari sono stoccati nei contenitori originali con etichette integre e leggibili; non sono presenti materiali o attrezzature non pertinenti		
	Registro dei trattamenti compilato in ogni sua parte con:	SI si no NO NA	
	Dati anagrafici dell'azienda	SI si no NO NA	
	Annotazione dell'esecuzione del trattamento entro trenta giorni da parte del titolare o di chi esegue il trattamento o associazione o comunque prima della raccolta	SI si no NO NA	D. Lgs n. 150/12 Art. 16 C. 3 e 4
	Denominazione delle colture trattate e relativa estensione in ettari	SI si no NO NA	
	Data del trattamento, prodotto utilizzato e relativa quantità espressa in kg./lt	SI si no NO NA	
	Indicazione dell'avversità che ha reso necessario il trattamento	SI si no NO NA	
	E' presente scheda sulle tarature delle irroratrici da allegare al registro dei trattamenti	SI si no NO NA	
	Presenza documentazione commerciale (fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari, ecc...)	SI si no NO NA	
	INSERIRE SEZIONE SE EFFETTUATO DA CONTO TERZISTI	SI si no NO NA	
	La documentazione viene conservata per un congruo periodo di tempo (almeno 3 anni)	SI si no NO NA	
	Verifica che non sono utilizzati prodotti fitosanitari a base di <ul style="list-style-type: none"> • Fipronil • Imidacoprid, Thiametoxan e Clothianidin 	SI si no NO NA	
	FENOMENI DA DERIVA		
	Sono adottate misure adeguate al fine di evitare o diminuire i fenomeni di deriva	SI si no NO NA	D. Lgs n. 150/12 Art. 11
	I prodotti sono correttamente gestiti anche per quanto concerne l'informazione alla popolazione potenzialmente esposta (cartellonistica/informazione al vicinato)	SI si no NO NA	
Verifica del rispetto delle misure per la riduzione e/o eliminazione dell'uso e dei rischi derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili	SI si no NO NA	DGR 2051/2018	
Verifica della localizzazione del campo in modo che siano rispettate le distanze di sicurezza dai corsi d'acqua riportate in etichetta	SI si no NO NA		
GIUDIZIO COMPLESSIVO		SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.11



6.5 –IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI Rif. Cap. 6.5. -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.5 Igiene del personale e delle lavorazioni	<i>Igiene personale</i>		
	Gli addetti sono stati dotati dei seguenti dispositivi di protezione individuale (DPI) quali a) semimaschera con filtro combinato A1P2 o maggiore b) occhiali a tenuta, visiera c) tuta impermeabile d) guanti impermeabili e) stivali in gomma f) altro	SI si no NO NA	
	<i>Igiene delle lavorazioni -preparazioni miscele</i>		
	Preparare la miscela fitoiatrica con modalità tali da non causare rischi per l'ambiente anche in caso di sversamenti accidentali. Tali operazioni non devono essere svolte su suoli molto permeabili e/o declivi e/o in prossimità di corsi d'acqua e pozzi per prelievo Idrico.	SI si no NO NA	
	Risciacquare immediatamente con acqua pulita i contenitori di prodotti fitosanitari vuoti ed i relativi tappi, aggiungendo l'acqua di lavaggio così prodotta alla miscela fitoiatrica da distribuire.	SI si no NO NA	
	<i>Misure Facoltative PAN</i>		
	Aree impermeabilizzate adibite al riempimento delle pompe irroratrici per raccogliere eventuali sversamenti accidentali	SI si no NO NA	
	Aree dotate di acqua corrente, lavello lavamani, lava-occhi e doccia di emergenza	SI si no NO NA	
GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.5	



6.3 –PULIZIA E SANIFICAZIONE Rif. Cap. 6.3 -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.3.1 Pulizia sanificazione (P)		NON APPLICABILE	
6.3.2 Pulizia sanificazione (G)	I depositi dei prodotti fitosanitari ed i depositi temporanei degli ortofrutticoli raccolti sono mantenuti in ordine e puliti (compatibilmente con l'attività svolta)?	SI si no NO NA	
	I mezzi di trasporto utilizzati per il conferimento degli ortofrutticoli prodotti sono periodicamente puliti?	SI si no NO NA	
GIUDIZIO COMPLESSIVO		SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.3.2
6.4 –SANIFICAZIONE PRE OPERATIVA Rif. Cap. 6.4. -M.CU.AZ.AGR (applicabile per i mezzi di trasporto e per gli stabilimenti di deposito ad uso stagionale o periodico)		SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.4

FORMAZIONE DEL PERSONALE



D. LGS N. 150/12

ART. 9 C. 1

A decorrere dal 26 novembre 2015, l'utilizzatore professionale che acquista per l'impiego diretto, per sé o per conto terzi, prodotti fitosanitari e coadiuvanti deve essere in possesso di specifico certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo rilasciato, ai sensi dell'articolo 7, dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, secondo i propri ordinamenti.

D. LGS N. 150/12

ART. 9 C. 2

I prodotti fitosanitari e i coadiuvanti possono essere utilizzati soltanto da coloro che sono muniti di apposito certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo rilasciato dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano, secondo i propri ordinamenti...

PAN A.1.15

L'utilizzatore di prodotti fitosanitari che agisce per conto terzi (contoterzista) è tenuto ad informare preventivamente il titolare dell'azienda agricola, o dell'ente presso cui effettua il trattamento, delle implicazioni sanitarie e ambientali derivanti dalla distribuzione dei prodotti fitosanitari [rispetto degli intervalli di sicurezza e di rientro, nonché al rispetto di eventuali misure di mitigazione del rischio per l'ambiente, prescritte in etichetta (es. fasce di rispetto), e all'eventuale necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari, o che potrebbero accedere in prossimità o nelle aree trattate, così come previsto al successivo paragrafo A.2.2.]

In più...

*Il personale deve ricevere adeguata formazione sulla necessità di **astenersi dal lavoro in caso di malattia infettiva e mantenere un adeguato standard di igiene personale, in particolare in caso di contatto con i prodotti a maggior rischio microbiologico.***

Sono disponibili servizi igienici in azienda, e sistemi di lavaggio delle mani in campo in caso di indisponibilità di acqua (gel, ecc.)

**Reg. CE 852/04
All. 1 p.to II
n.5 lett. e**



6.7–INFESTANTI Rif. Cap. 6.7 -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.7.1 Lotta agli infestanti e animali indesiderati (P)	Non applicabile, a meno che non vi sia un deposito alimenti, utilizzato come tale	SI si no NO NA	
6.7.2 Lotta agli infestanti e animali indesiderati (G)	Per le colture in campo a maggior rischio, sono previste misure che evitano per quanto possibile, il contatto con animali domestici, da allevamento e da cortile e l'intrusione di animali selvatici	SI si no NO NA	
	Nel caso di stoccaggio dei prodotti vegetali, presenza di mezzi di lotta contro animali ed insetti nocivi (reti anti-volatili, trappole anti-roditori, trappola per parassiti striscianti):		
	Assenza di percolati, ristagni, ecc. di liquami, acque reflue, che possano contaminare le produzioni vegetali in corso (SUOLO)		
GIUDIZIO COMPLESSIVO		SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.7

Occorre prevedere misure che evitino, per quanto possibile, il contatto delle colture con animali domestici, da allevamento e da cortile presenti in azienda e l'intrusione di animali selvatici, in particolare per le coltivazioni a maggiore rischio microbiologico.

Nel caso di stoccaggio dei prodotti vegetali, occorre prevedere mezzi di lotta contro animali ed insetti nocivi (reti anti-volatili e trappole anti-roditori) in funzione della tipologia del prodotto e della durata dello stoccaggio

Reg. CE 852/04
All. 1 p.to II
n.5 lett. f

PAN Allegato VI
Punti 3.3 e 3.4
Punto VI.6

6.8 – RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO Rif. Cap. 6.8 -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.8.1 Rifiuti (P)	E' presente un documento che descriva come gestire i rifiuti?	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.8.1
6.8.2 Rifiuti (G)	Presenza di locale/deposito temporaneo per rifiuti speciali e/o pericolosi adeguatamente protetto dalle intemperie, lontano dai prodotti agricoli, in luoghi accessibili solo agli addetti ai lavori	SI si no NO NA	
	I contenitori vuoti di sostanze chimiche (concimi chimici, fertilizzanti o pesticidi) in attesa dello smaltimento vengono conservati in contenitori dotati di coperchi ermetici o sacchi chiusi in luogo o locale accessibile solo dagli addetti ai lavori e protetto dalle intemperie	SI si no NO NA	
	Presenza di contenitori specifici e separati per lo smaltimento oli esausti	SI si no NO NA	
	Assenza di dispersione di fanghi (non autorizzata) e acque reflue	SI si no NO NA	
	Assenza di accumuli sul terreno di rifiuti putrescibili in stato avanzato di deterioramento (presenza di insetti e/o animali, esalazioni maleodoranti)	SI si no NO NA	Se NO SI SEGNA LA A UO IP - ARPAE PER LE IMMEDIATE VERIFICHE DI COMPETENZA
	Assenza di operazioni di versamento di prodotti fitosanitari residui dei trattamenti sul terreno, fossi o canali, ecc	SI si no NO NA	
	Assenza di combustioni di materiali tossici (materie plastiche, contenitori di prodotti fertilizzanti, fitosanitari, medicinali, biocidi, ecc.)	SI si no NO NA	difficile verifica
	Sono documentati il conferimento dei rifiuti e lo smaltimento dei prodotti fitosanitari revocati, entro i termini previsti	SI si no NO NA	
GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.8.2	

Reg. CE 852/04
All. 1 p.to II
n.5 lett. C.



6.8.3 Approvvigionamento idrico (P)	Sono presenti documenti che prendono in considerazione le tipologie di acqua utilizzata in relazione alla modalità di irrigazione e alle tipologie di coltivazione con particolare riguardo alla coltivazione di orticole/frutticole a terra?		/
	Nel caso di pozzi: presenza delle autorizzazioni/concessioni rilasciate dal Area Risorse Idriche dell'Assessorato Difesa del Suolo e della Costa della Regione Emilia Romagna	SI si no NO NA	Comunicazione emungimento acqua pozzo/i (riportare gli estremi)
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.8.3
6.8.4 Approvvigionamento idrico (G)	Utilizzo irriguo		
	Le acque utilizzate per l'irrigazione delle colture non comportano rischi di contaminazione, in relazione alle modalità di irrigazione e alla natura dei prodotti	SI si no NO NA	
	Tipologia di sistemi di irrigazione (a pioggia - per infiltrazioni- a manichetta)	SI si no NO NA	
	Presenza di sistemi di irrigazione atti a ridurre il ristagno di acqua nel terreno	SI si no NO NA	
	Nel caso di cisterne di accumulo per l'irrigazione: presenza di cisterne per l'acqua visivamente pulite all'interno	SI si no NO NA	
	Evantuale Mondatura		
	Evidenza dell'effettuazione della sanificazione delle cisterne per l'accumulo dell'acqua (presenza prodotti/impianti/attrezzatura/riscontri documentali)-solo in caso di lavorazioni/mondature/lavaggi	SI si no NO NA	
GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.8.4	

Criteri di conformità

La fonte di approvvigionamento idrico è chiaramente identificata (acquedotto, pozzo, sorgente, acque superficiali, acque riciclate) ed è protetta da potenziali contaminazioni.

I sistemi di stoccaggio, di eventuale trattamento e di distribuzione sono chiaramente identificati e soggetti ad adeguata pulizia e manutenzione.

*La qualità dell'acqua è soggetta, ove necessario, a **periodiche verifiche**, in relazione agli usi cui è destinata.*

Le acque utilizzate per la mondatura e il lavaggio finale dei prodotti devono essere potabili.

*Le acque utilizzate per la pulizia delle strutture, attrezzature, contenitori, casse di trasporto, veicoli ed imbarcazioni devono essere pulite (*E. Coli* assente).*

*Per quanto riguarda le caratteristiche delle **acque irrigue**, occorre valutare il rischio sulla base dei principali fattori:*

- *Suscettibilità dell'approvvigionamento a fonti di contaminazione*
- *Tipologia di coltura, considerando a maggior rischio coltivazioni quali verdure a foglia, altri ortaggi a bulbo e stelo, frutti di bosco, vegetali con superficie rugosa, destinati al consumo tal quali senza ulteriori trattamenti;*
- *Contatto delle parti edibili con il terreno;*
- *Modalità di irrigazione (a pioggia/a goccia) e contatto dell'acqua con le parti edibili della pianta, specialmente in prossimità del raccolto.*



REGOLAMENTO (UE) 2020/741 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 25 maggio 2020

recante prescrizioni minime per il riutilizzo dell'acqua

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Prescrizioni minime di qualità delle acque

Tabella 2 — Prescrizioni di qualità delle acque affinate a fini irrigui in agricoltura

Classe di qualità delle acque affinate	Obiettivo tecnologico indicativo	Prescrizioni di qualità			
		E. coli (numero/100 ml)	BOD ₅ (mg/l)	TSS (mg/l)	Torbidità (NTU)
A	Trattamento secondario, filtrazione e disinfezione	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 5
B	Trattamento secondario e disinfezione	≤ 100	In conformità della direttiva 91/271/CEE (allegato I, tabella 1)	In conformità della direttiva 91/271/CEE (allegato I, tabella 1)	—
C	Trattamento secondario e disinfezione	≤ 1 000			—
D	Trattamento secondario e disinfezione	≤ 10 000			—

Una valutazione della qualità dell'acqua a questo scopo può essere eseguita, se necessario, con la valutazione dei parametri organolettici e la determinazione di E. Coli.

Per le situazioni a maggior rischio le acque irrigue dovrebbero essere **pulite**.

L'utilizzo di acque reflue recuperate è soggetto alle disposizioni di cui al **D.M. 12/6/2003 n.185** che per i parametri microbiologici prevede: E.Coli <10 UFC/100ml nell'80% dei campioni; <100 UFC/100ml valore max; Salmonella: assente.

REGOLAMENTO (UE) 2020/741 del 25 maggio 2020 recante prescrizioni minime per acque affinate a fini irrigui in agricoltura



6.10 – DEPOSITO E TRASPORTO Rif. Cap. 6.10 -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.10.1 Temperatura magazzinaggio e trasporto (P)	NON APPLICABILE		/
6.10.2 Temperatura (G)	NON APPLICABILE		/
6.10.3 Magazzinaggio e trasporto (G)	<i>Nei depositi di prodotti ortofrutticoli non sono presenti:</i>	SI si no NO NA	
	prodotti fitosanitari, farmaci, mangimi		
	automezzi, e/o macchinari utilizzati in agricoltura		
	I pallet e/o contenitori e/o casse sono in materiale idoneo e puliti all'atto dell'uso specifico	SI si no NO NA	
	Le superfici e/o vani di carico dei veicoli adibiti al trasporto di prodotto vegetali si presentino puliti all'atto dell'uso specifico	SI si no NO NA	
	Evidenza dell'avvenuta disinfezione del mezzo di trasporto per i prodotti ortofrutticoli, qualora esso sia stato impiegato per il trasporto di animali	SI si no NO NA	
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.10.3

**D. Lgs n. 150/12
Art. 16 C. 4**

**Reg. 178/2002
Art. 18**



6.9 – RINTRACCIABILITA'/RITIRO/RICHIAMO Rif. Cap. 6.9 -M.CU.AZ.AGR		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
6.9.1 Lotti/ Rintracciabilità/ Ritiro/Richiamo (P)	Esiste documentazione ai fini della rintracciabilità degli alimenti prodotti che comprenda: - elenco aggiornato e dettagliato dei clienti e dei trasportatori - elenco aggiornato dei fornitori di semi, piantine, feritizzanti e di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti MOCA e di eventuali altri prodotti commercializzati - attribuzione ed identificazione dei lotti di produzione - la correlazione fra materie prime e prodotti derivati - la conservazione delle non conformità per un congruo periodo di tempo definito	SI si no NO NA	
	Esiste una procedura per attuare il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e che consenta di : - identificare il prodotto - provvedere all'immediato ritiro - informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente - informare l'anello a monte, nel caso si abbia motivo di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da questo fornito; - informare il consumatore dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto - provvedere a richiamare il prodotto (se necessario) - prevedere misure di gestione del prodotto ritirato.	SI si no NO NA	
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.9.1
6.9.2 Lotti/ Rintracciabilità/ Ritiro/Richiamo (G)	Presenza e conservazione dei documenti di trasporto di piantine e/o sementi	SI si no NO NA	
	Identificazione in campo dei lotti	SI si no NO NA	
	Identificazione dei prodotti vegetali raccolti e stoccati prima del trasporto (identificazione, fornitore, prodotto, cliente, data di consegna, N° dei colli, tipo d'imballaggio)	SI si no NO NA	
	Sono disponibili le fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari e relative bolle di consegna degli ultimi 3 anni (verifica se presente/fare richiesta di invio)	SI si no NO NA	
	Evidenza che la ditta è in grado di attuare l'immediato ritiro/richiamo del prodotto al fine di evitare rischi per il consumatore	SI si no NO NA	
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.9.2



6.13 Piano di Autocontrollo/ HACCP		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
1. Piano di Autocontrollo/HACCP (programma)	NON APPLICABILE. E' auspicabile la presenza di un Manuale di Corretta Prassi Igienica		
	Sono codificate le misure necessarie al fine di evitare fenomeni di deriva dei prodotti fitosanitari al di fuori delle colture assoggettate al trattamento (utilizzo di attrezzature adeguate, trattamenti effettuati in giornate non ventose, impiego di sostanze anti-deriva)	SI si no NO NA	
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.13
6.14 Piano di Autocontrollo/ HACCP IMPLEMENTAZIONE		Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
1. Verifica della documentazione (G)	Da intendersi come verifica delle registrazioni	SI si no NO NA	
	Sono conservate le eventuali analisi di campioni prelevati da piante o altri campioni rilevanti per la salute umana e vi è evidenza di eventuali azioni correttive e preventive a seguito di non conformità	SI si no NO NA	
2. Verifica sul posto e rilievi strumentali (G)	Vedi registro dei trattamenti	SI si no NO NA	
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	SI si no NO NA	Sintetizzare l'item 6.14

COME, PERCHÉ E DOVE PUÒ VERIFICARSI LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

VERDURE E ANIMALI possono essere contaminati in molti modi:

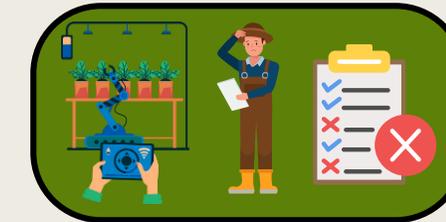
IN AZIENDA E A LIVELLO DI PRODUZIONE PRIMARIA

- USO DI ACQUA NON POTABILE O CONTAMINATA
- FERTILIZZANTI E PESTICIDI NON ADEGUATAMENTE CONTROLLATI
- CONTATTO DIRETTO CON ANIMALI O AGENTI PATOGENI PRESENTI NELL'AMBIENTE



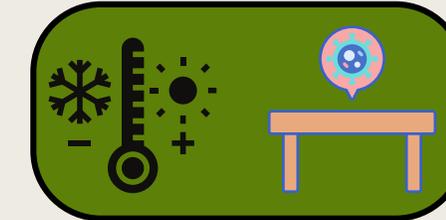
RACCOLTA E LAVORAZIONE

- ATTREZZATURE E MACCHINARI NON IGIENIZZATI
- MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI DA PARTE DI PERSONALE NON FORMATO O INFETTO
- PROCEDURE DI LAVORAZIONE NON CONFORMI ALLE NORMATIVE IGIENICO-SANITARIE



TRASPORTO E STOCCAGGIO

- TEMPERATURE NON CONTROLLATE O INADEGUATE PER IL TIPO DI ALIMENTO
- Contatto con superfici contaminate durante il trasporto
- Conservazione in ambienti non idonei che favoriscono la crescita di microorganismi



VENDITA E CONSUMO

- LAVAGGIO INSUFFICIENTE DI FRUTTA E VERDURA
- CONTAMINAZIONE INCROCIATA DURANTE LA PREPARAZIONE O ESPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI
- MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI DA PARTE DEL CONSUMATORE SENZA LE DOVUTE PRECAUZIONI



FILIERA: CONSIGLI PER...



PRODUTTORI

1. Qualità dell'acqua: Utilizzare acqua potabile per l'irrigazione e il lavaggio dei prodotti.
2. Igiene del suolo e dei fertilizzanti: Evitare l'uso di letame non compostato e adottare rotazioni colturali per ridurre la contaminazione.
3. Controllo degli animali: Limitare l'accesso degli animali selvatici alle coltivazioni per prevenire la contaminazione fecale.
4. Igiene dei lavoratori: Formare il personale sull'importanza del lavaggio delle mani e dell'uso di dispositivi di protezione.
5. Sistemi di tracciabilità: Implementare registri per garantire la rintracciabilità dei lotti in caso di contaminazioni.



**L'unico modo per
iniziare a fare qualcosa
è smettere di parlare e
agire.**

Walt Disney