

C'è del nuovo nei controlli veterinari delle filiere agroalimentari?

Food&Science Festival – Convegno Alimenti e Salute
Mantova 6 maggio 2017

Loris Zaghini – Dip. Veterinario e Sicurezza Alimenti O.A. - ATS Valpadana

Le grandi crisi alimentari

Vino al metanolo (1986)

Chernobyl (1986)

Pistacchi Iran (1998)

Polli diossina (1998)

BSE (2000)

L'evoluzione della normativa europea

Libro bianco sulla sicurezza alimentare (2000)

Reg (CE) 178/2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare ...

Reg (CE) 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

Reg (CE) 853/2004

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Reg (CE) 854/2004

che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di o.a.

Reg (CE) 882/2004

relativo ai controlli ufficiali

Gli effetti della nuova normativa

Analisi del Rischio (valutazione, gestione, comunicazione)

Istituzione EFSA (valutazione rischi, pareri, dati)

Responsabilità imprese (Autocontrollo/HACCP)

Rintracciabilità alimenti e mangimi

Sicurezza alimentare: i protagonisti privati

OSA (autocontrollo/haccp)

Veterinari liberi professionisti

Agronomi

Biologi

Tecnologi alimentari

Progettisti

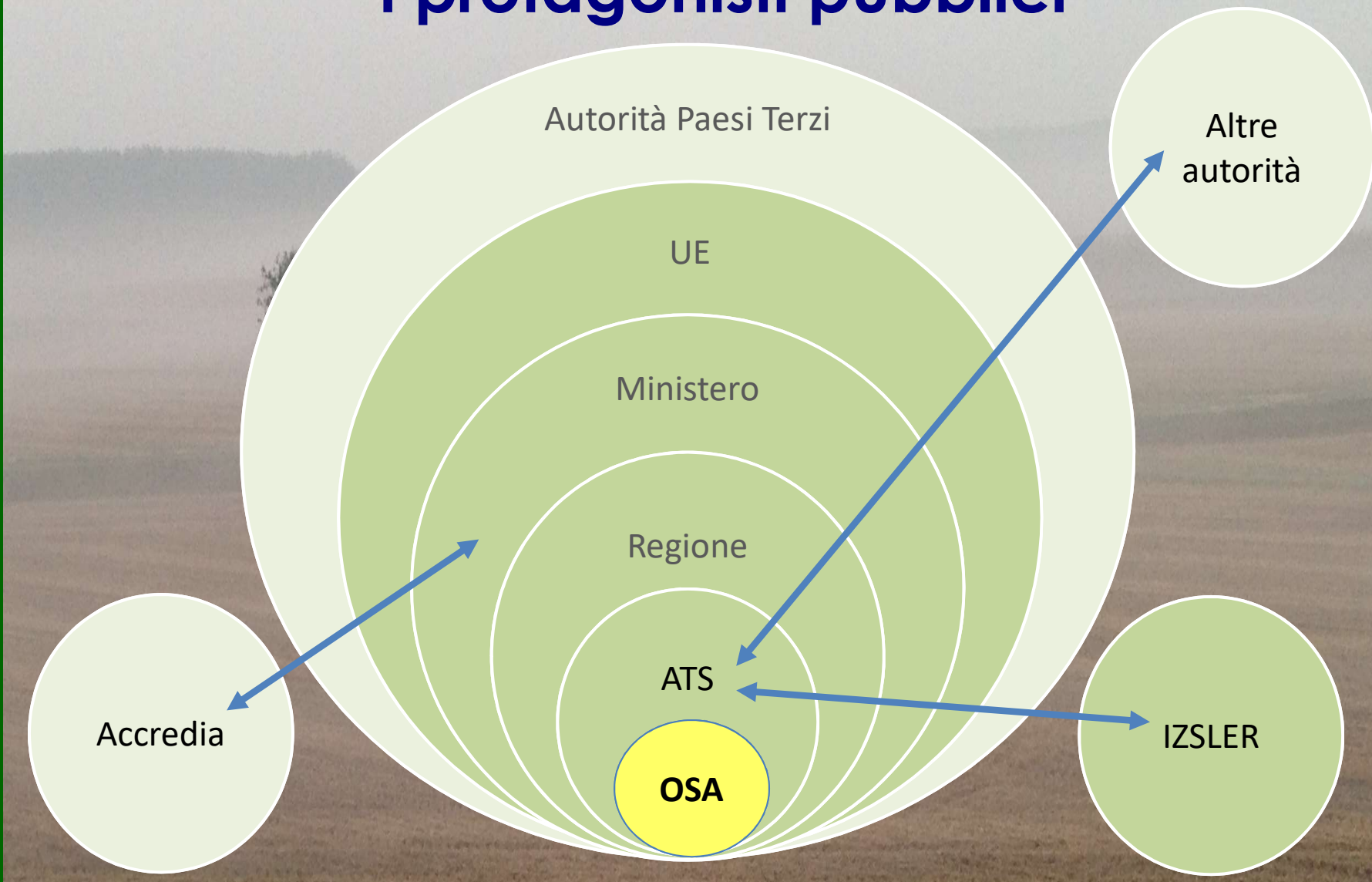
.....

Laboratori accreditati

Enti certificazione

Consorzi tutela prodotti tipici

Sicurezza alimentare: i protagonisti pubblici



Programmazione dei controlli veterinari

La programmazione dei controlli ufficiali avviene sulla base del livello di rischio assegnato ai singoli allevamenti, impianti, esercizi, ... (Piano Integrato Aziendale della Prevenzione Veterinaria)

Audit

Ispezione

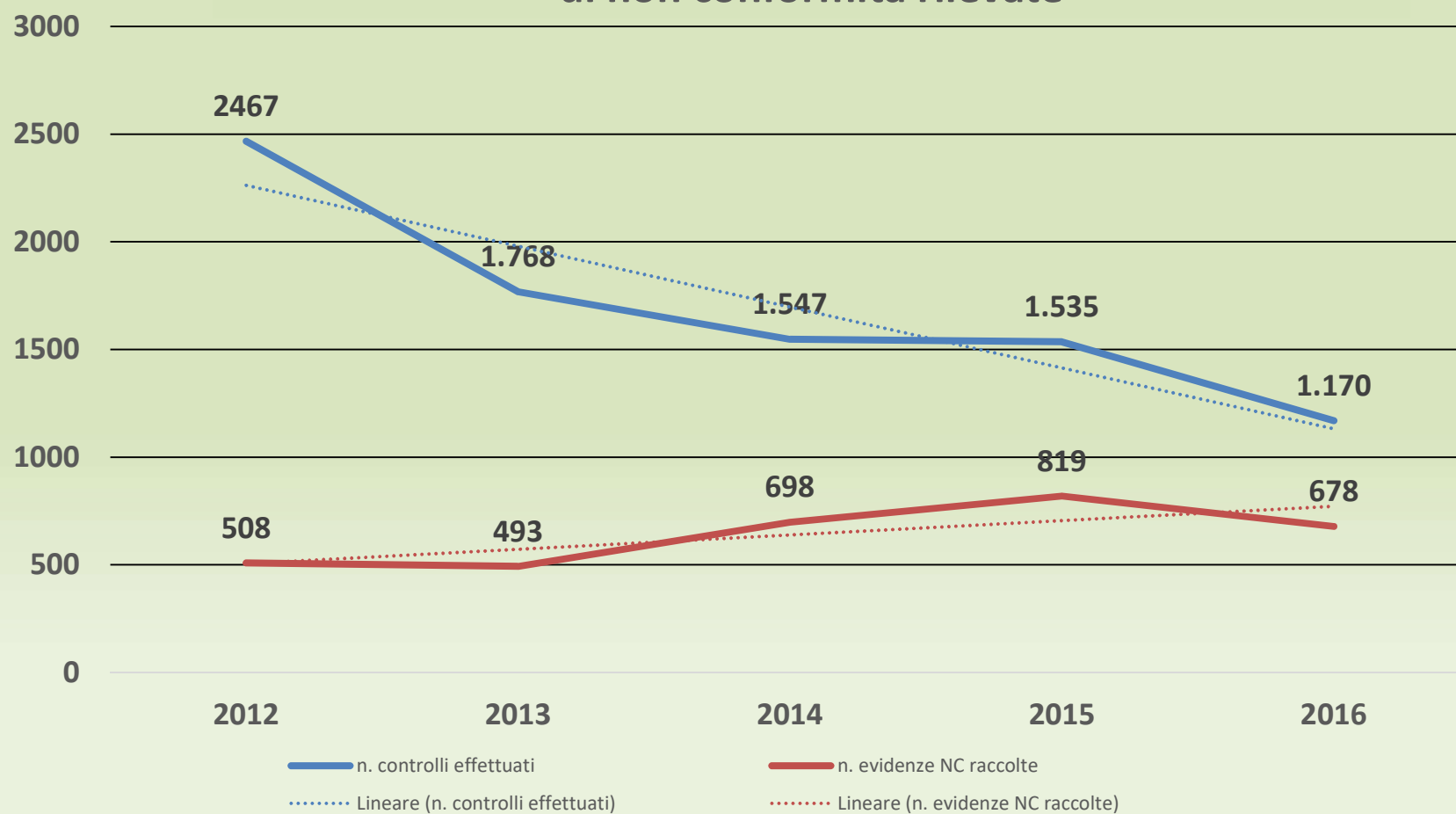
Campionamento

Certificazione

Controllo macellazione

La riduzione del numero dei controlli

Effetto della riduzione del numero dei controlli sulla quantità di non conformità rilevate



Controlli congiunti

Piano integrato Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare
(circa 100 controlli/anno)

Farmacosorveglianza in allevamento	NAS / CFS
Controllo benessere animale durante il trasporto	Polizia Stradale
Benessere alla macellazione di animali a fine carriera	NAS / CFS
Etichettatura mangimi	ICQRF
Produzione formaggi a latte crudo	IZSLER
Filiera latte	CFS / ICQRF
Prodotti ittici	Capitaneria Porto

Controlli semplificati

DGR n. 1105 del 20/12/2013

adozione/applicazione flessibile e semplificata del sistema HACCP

Incontri informativi e formativi Dipartimento Veterinario / OSA

Divulgazione “Linee d’indirizzo per la semplificazione del sistema HACCP

Controlli ufficiali svolti secondo i principi della semplificazione

Supporto internazionalizzazione imprese

A Mantova: 4 impianti Export USA e 29 Export PPTT

Supervisione presso impianti abilitati all'export

Incontri specifici su export alimenti O.A.

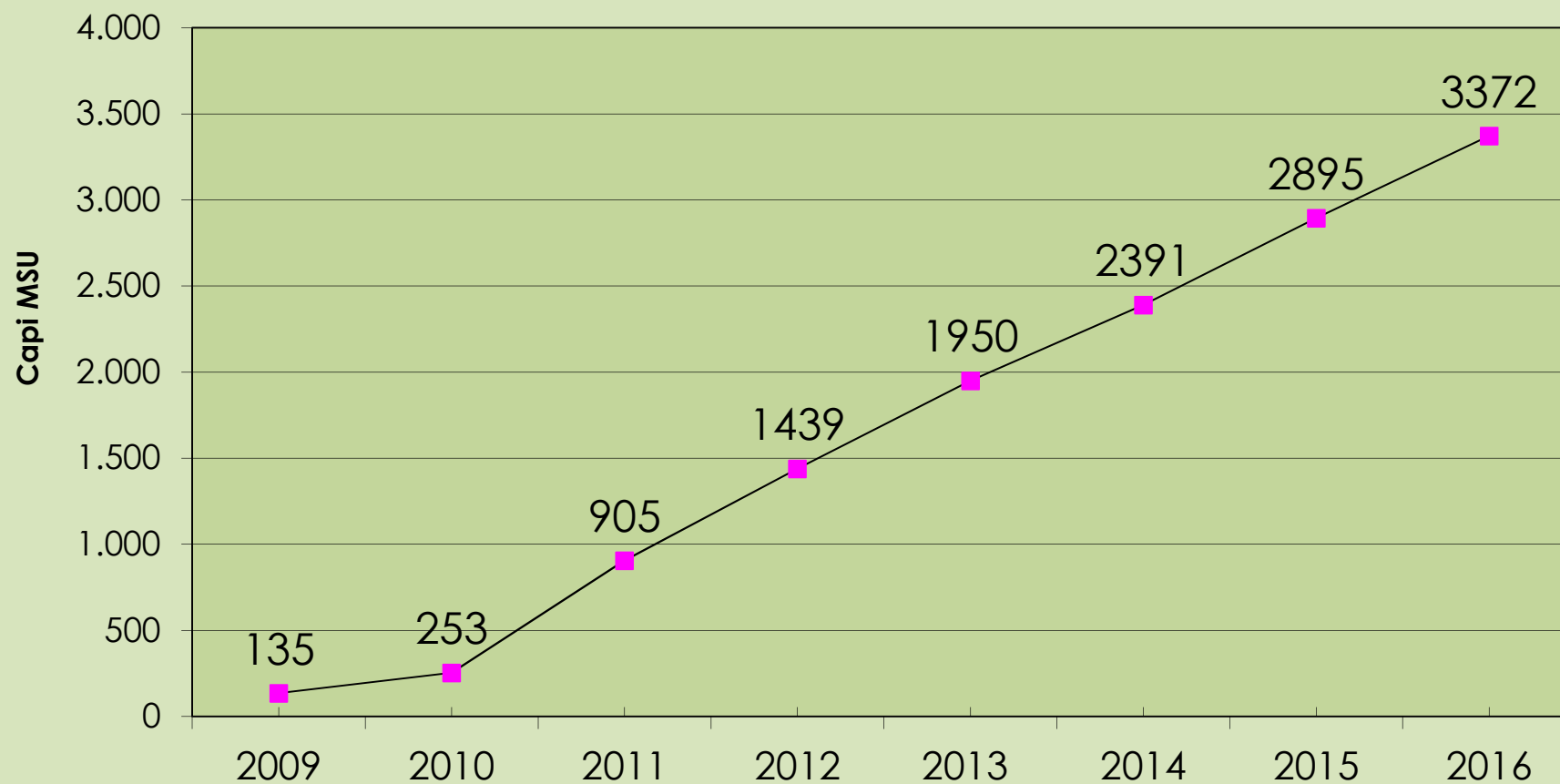
Controlli dedicati

Certificazioni sanitarie export e pre export

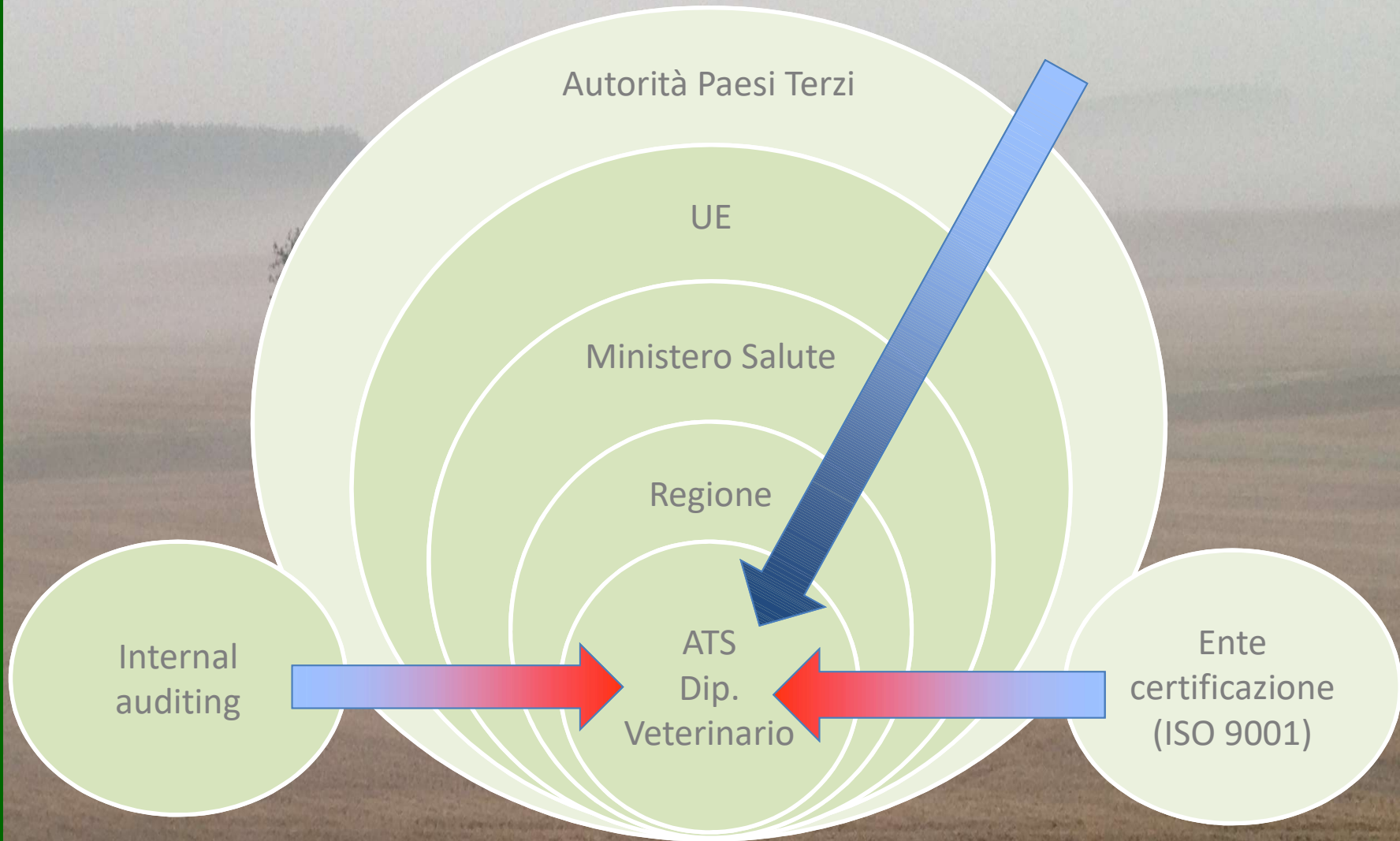
(circa 35.000/anno)

L'attenzione per il benessere animale

Andamento Macellazioni Speciali Urgenza (MSU)
2009/ 2016



Chi controlla i controllori?



C'è del nuovo se ...

... si sviluppa la consapevolezza di appartenere ad un sistema nel quale ciascuno, per il ruolo che gli compete e con gli strumenti che possiede, opera per il raggiungimento di un livello accettabile di sicurezza alimentare



Grazie per l'attenzione