



**Regione Toscana**

## **PIANO SANITARIO SOCIALE INTEGRATO REGIONALE 2018-2020**

### **SCHEDA OPERATIVA N. 6**

## **SICUREZZA ALIMENTARE VETERINARIA E IGIENE URBANA**

### **Messaggio chiave**

Salvaguardare la salute del cittadino, garantendo igiene e salubrità degli alimenti e bevande e dei sottoprodotti da essi derivati, dei materiali a contatto con gli alimenti e dei mangimi, favorendo politiche di controllo delle malattie infettive, di benessere animale, di gestione di farmaci e loro residui e di protezione dell'ambiente.

La realizzazione di tali obiettivi si svolge di pari passo con l'evoluzione della nuova normativa europea su sanità animale, alimenti, farmaco, ambiente, benessere, ecc.

### **Motivazione**

A partire dal 14 dicembre 2019 tutti gli stati membri dell'Unione Europea devono applicare il nuovo Regolamento (UE) 625/2017 sui controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

Inoltre l'evoluzione del sistema agro-zootecnico ha reso necessario un adeguamento del quadro normativo che, incorporando ed abrogando una parte della precedente normativa inerente ai controlli ufficiali, ha semplificato il sistema dei controlli consolidando un approccio integrato tra i vari settori di interesse.

La novità più rilevante si concretizza nell'estensione del campo di applicazione dei controlli ufficiali a tutto il sistema agroalimentare; vengono interessate le aree di sicurezza alimentare e dei mangimi, repressione frodi, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti, OGM, controllo dei residui, sanità e benessere degli animali, sottoprodotti di origine animale, salute delle piante, prodotti fitosanitari, biologico, marchi DOP, IGP, STG.

Lo scopo ultimo è quello di prevenire, o ridurre al minimo, il livello di rischio per l'uomo, gli animali e le piante, a partire dalla produzione fino alla distribuzione passando per la trasformazione in attuazione del principio "one health".

Nell'ottica di un riassetto giuridico comunitario nell'ambito della Sanità animale è stato emanato anche il Regolamento (UE) 2016/429 del 6 marzo 2016, anche noto come Animal Health Law che, in applicazione dal 21 aprile 2021, stabilisce norme generali e specifiche per la prevenzione ed il controllo delle malattie trasmissibili degli animali e garantisce un approccio armonizzato alla sanità animale in tutta l'Unione.

Secondo questo Regolamento, le precedenti modalità di controllo e la lotta alle malattie animali trasmissibili devono essere sempre più adeguate ai principi di One Health e modulate secondo un approccio risk based restando comunque sufficientemente flessibili per tener conto delle circostanze locali, (tipo di produzione, specie e categorie degli animali interessati) e degli sviluppi

tecnici.

In questo nuovo contesto sono inclusi gli aspetti sanitari relativi alle popolazioni di selvatici e alle relazioni tra questi e gli animali domestici, nonché, più in generale tra la sanità animale, la sanità pubblica e l'ambiente, compresi la biodiversità e le ripercussioni del cambiamento climatico.

Rilevante è il significato che viene attribuito alla biosicurezza che diviene uno dei principali strumenti di prevenzione ed in tale prospettiva i servizi di prevenzione acquistano un ruolo fondamentale di collegamento tra gli operatori del settore e l'Autorità Competente.

La presenza di una consistente popolazione di animali d'affezione a livello regionale, rappresenta un fattore sociosanitario rilevante della nostra società. Evidenti le implicazioni sociali e sanitarie della presenza di animali in ambito familiare: le morsicature sono l'evento più frequente, ma non possono essere trascurate, a livello di rischio potenziale, alcune patologie a carattere zoonotico, come ad esempio la Leishmaniosi.

Il randagismo rappresenta quindi un fenomeno da tenere sotto stretto controllo. Ogni anno, nel territorio della Regione Toscana, vengono recuperati migliaia di cani vaganti, che grazie al microchip sono restituiti nella maggior parte dei casi al proprietario. I restanti sono in larga parte affidati a nuovi proprietari, grazie ad un sistema efficiente ma che offre margini di miglioramento.

In questo contesto la Regione Toscana ha dato regole precise con la l.r. 59/2009, dove è centrale il ruolo del Servizio Sanitario Regionale, in rapporto operativo con gli Enti locali e con il Volontariato.

## Descrizione

In attuazione dei vari piani nazionali improntati sui nuovi regolamenti comunitari, la Regione realizza piani di controllo coerenti con le realtà locali, che si sviluppano in modo capillare su tutto il territorio esercitando un'azione di programmazione, coordinamento e supervisione continuata e programmata.

In recepimento del piano nazionale di controllo pluriennale sarà sviluppato un piano regionale in cui saranno definiti: competenze a livello locale, obiettivi, specifiche tecniche e normative, indicatori di risultato.

Come definito dalle nuove disposizioni europee, anche a livello locale le attività saranno programmate in relazione al nuovo concetto di "rischio", il quale è definito come funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo. Questo permetterà di orientare le risorse locali verso i settori più vulnerabili o sulle produzioni caratterizzate da rischio più elevato.

Il piano rappresenta in sintesi un duplice strumento operativo: di verifica dell'attività svolta e di orientamento dell'attività futura, rivestendo un ruolo fondamentale nel processo di valutazione dei rischi.

Le aree di intervento sono suddivise in macrocategorie:

1) Alimenti e sicurezza alimentare: autorizzazioni, verifiche, ispezioni e audit sugli operatori del settore alimentare; controlli analitici su alimenti e bevande secondo quanto previsto dal Piano Regionale Alimenti, dai Piani Nazionali (Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Micotossine, Piano Nazionale Additivi, Piano Nazionale OGM) dai Piani di Monitoraggio dell'Acrilammide, dei Molluschi bivalvi vivi e della Radioattività ambientale; prevenzione e controllo delle malattie a trasmissione alimentare e degli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti e gestione delle allerta relative a rischi per la salute e attività fraudolente relative ad alimenti e mangimi attraverso il sistema *IMSOC*.

2) Settore mangimistico: per questo settore è prevista l'attuazione di un Piano Regionale sull'Alimentazione Animale in attuazione del Piano Nazionale.

3) Sanità animale: gestione e controlli nel sistema di identificazione e registrazione degli animali e delle aziende nelle banche dati nazionali e regionali, attuazione di piani regionali di farmacovigilanza e antimicrobico-resistenza, controlli per importazioni e scambi di animali vivi, controlli relativi alle principali zoonosi a trasmissione alimentare secondo quanto previsto dai Piani Nazionali e

regionali (Brucellosi, BSE, Salmonellosi, Trichine, Tubercolosi) e controlli relativi alle principali malattie infettive.

Vengono inoltre svolte azioni di autorizzazione e controlli dell'attività di commercio all'ingrosso ed al dettaglio di farmaci veterinari, delle strutture deputate alla riproduzione animale anche ai fini di scambi comunitari.

4) Sottoprodotti di origine animale: sono previsti sia azioni di tipo autorizzativo che controlli a carico di impianti deputati a produzione, trasformazione, stoccaggio, trasporto di sottoprodotti

5) Benessere animale: sulla base di piani nazionali vengono sviluppati piani regionali sul benessere in fase di allevamento, trasporto, macellazione degli animali.

6) Sanità delle piante e prodotti fitosanitari (PF): l'attività di monitoraggio e di controllo dei PF è regolamentata da più livelli normativi. Nello specifico la Dir. 128/2009/CE che istituisce il quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei PF, il D.Lgs. n. 150 del 14/08/2012 che recepisce a livello nazionale la citata Direttiva, infine il Decreto Interministeriale 22/01/2014 e s.m.i. meglio conosciuto come "PAN". Tale Piano ha tra i suoi obiettivi il perseguire la riduzione dei rischi e gli impatti dei PF sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità, proteggere gli utilizzatori dei PF nonché tutelare i consumatori. Per fare ciò, il PAN mediante gli organi locali riconosciuti, prevede l'attività di monitoraggio dell'effetto diretto dei PF sulla salute umana, la sorveglianza ed il governo tecnico dell'impatto dei PF in ambiti indirettamente collegati ma comunque strettamente correlati con l'aspetto sanitario quali, l'ambiente in senso lato, il settore agrobioforestale e zootecnico, nonché l'educazione alimentare con azioni di formazione, informazione e sensibilizzazione. Il controllo sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti è invece disciplinato essenzialmente dai regolamenti europei inerenti ai Piani coordinati comunitari ed al DM 23/12/1992.

7) Pncar: sulla base del Piano Nazionale di Contrasto all'Antibioticoresistenza si sta sviluppando a livello regionale, in sinergia con le disposizioni attuate anche in ambito umano, un piano di monitoraggio dell'uso degli antibiotici in ambito veterinario, mirato ad una riduzione e ad un utilizzo più consapevole degli stessi.

8) Sviluppo del sistema integrato dei laboratori della Toscana al fine di migliorare l'appropriatezza dell'offerta analitica. In particolare si prevede di sviluppare l'offerta analitica (prove accreditate, tempi di risposta, dinamicità dell'offerta), omogeneizzare i sistemi di qualità dei laboratori, sviluppare e migliorare il sistema regionale di trasporto dei campioni.

9) Centro di Riferimento Regionale sulle Tossinfezioni Alimentari (Ce.R.R.T.A): ha lo scopo di raccogliere, vagliare, raggruppare e studiare le denunce relative agli episodi tossinfettivi che provengono dalle competenti strutture delle ASL, arricchire le conoscenze scientifiche degli operatori in merito alle metodologie epidemiologiche di approccio, tendere ad un corretto riconoscimento degli agenti eziologici implicati ed implementare i sistemi di sorveglianza territoriale che permettano di meglio valutare il peso reale delle malattie a trasmissione alimentare.

10) Sistema di qualità ed audit: come previsto dalle disposizioni regionali, tutte le strutture organizzative che si occupano di sicurezza alimentare afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL toscane, sono certificate UNI EN ISO 9001. Tale Sistema di Gestione Qualità orienta i Dipartimenti ad un sistema di *governance* dinamico che, attraverso un processo di miglioramento continuo, ottimizza il sistema sanitario regionale, sviluppando gli aspetti di natura professionale quali: gestione e sviluppo delle persone, gestione della qualità, governo del rischio, gestione amministrativa, contabile e tecnica, gestione organizzativa dei singoli processi. In un'ottica di razionalizzazione e valorizzazione delle esperienze passate si individuano azioni coerenti con i principi di efficacia, efficienza e imparzialità tenendo anche conto delle esigenze di semplificazione, innovazione e trasparenza richieste alla Pubblica Amministrazione. Viene eseguita annualmente da parte di tutte le strutture organizzative appartenenti ai Dipartimenti di Prevenzione una verifica esterna effettuata da parte degli Enti di Certificazione individuati per verificare il mantenimento della conformità ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001. Inoltre in Regione Toscana sono svolti dal livello di Autorità

Competente regionale (ACR) nei confronti delle Autorità competenti territoriali (ACT) audit al fine di verificare l'efficacia del controllo ufficiale in ambito locale. L'obiettivo di tali audit è valutare l'affidabilità nel tempo, in termini di raggiungimento degli standard individuati dal Sistema di Gestione Qualità adottato dalle ACT, garantire l'efficacia del controllo ufficiale, "potenziare" le capacità tecniche degli operatori e la condivisione delle migliori pratiche disponibili nei servizi anche attraverso un confronto diretto e sul campo tra tutte le parti interessate alle attività correlate alla sicurezza alimentare.

11) Igiene urbana: in attuazione della LR 59/2009, sviluppo del Sistema Informativo regionale (SI-SPC), monitoraggio e valutazione del rischio di morsicature ed aggressioni, vigilanza sui cani, azioni di indirizzo e formazione dei soggetti istituzionali

## Beneficiari

- Tutti i cittadini
- Operatori dei servizi sanitari territoriali
- Operatori dei settori: produzione primaria, alimentare, mangimistico e dei sottoprodotti di origine animale, ristorazione.

## Azioni da sviluppare

- a) Implementazione delle anagrafi informatizzate relative a allevamenti, impianti del settore alimentare e mangimistico, impianti che trattano sottoprodotti di origine animale e impianti della riproduzione animale.
- b) Indirizzo, coordinamento funzionale e programmatico dei controlli previsti nei piani di matrice nazionale ed europea (alimentazione animale; residui; farmaco, antimicrobicoresistenza; alimenti destinati al consumo umano; profilassi, sorveglianza e monitoraggio delle malattie di interesse zootecnico, fitosanitari).
- c) Controllo e tutela del benessere degli animali da reddito nelle fasi di allevamento, macellazione, trasporto attraverso attività di monitoraggio prevista da piani nazionali ed attraverso programmi di formazione a cascata a partire dagli operatori dei servizi veterinari operanti sul territorio, fino agli operatori del settore primario e dei servizi annessi.
- d) Implementare le modalità di ispezione al momento della distribuzione dei prodotti fitosanitari.
- e) Sviluppare piani di controllo lungo tutte le filiere di produzione alimenti di origine vegetale ed animale.
- f) Sviluppare azioni per l'attuazione e lo sviluppo delle attività in ambito di Igiene Urbana in attuazione delle L.R. n. 59/2009.

## Matrice delle responsabilità ed indicatori connessi

Gli indicatori connessi alle attività della Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare sono descritti nel Nuovo Sistema di Garanzia (NSG) del Ministero della Salute, con particolare riferimento agli indicatori di seguito indicati, atti a garantire al cittadino i Livelli Essenziali di Assistenza:

- P09Z: Copertura delle principali attività di eradicazione, controllo e sorveglianza delle malattie animali nella filiera produttiva ai fini delle garanzie di sanità pubblica
- P10Z: Copertura delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il cittadino
- P11Z: Copertura delle principali attività riferite al controllo del benessere degli animali destinati alla produzione di alimenti
- P12Z: Copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con

particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale

- P13Z: Copertura delle principali attività di controllo ufficiale per la sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento alle fasi della trasformazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti.