

Dipartimento di Prevenzione - *Direttore Dott. Giuseppe Rodolico*
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – *Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri*

**U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
S.I.A.N. A.S.P. VIBO VALENTIA**

**PROCEDURA OPERATIVA SPECIFICA DELLA GESTIONE DEL SISTEMA DI
ALLERTA RAPIDO PER ALIMENTI
Rev. 01: del 01.10.2024**

Allerta

Per notificare in tempo reale i rischi diretti e/o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete (RASFF), a cui partecipa la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la Sicurezza Alimentare) e gli Stati Membri dell'Unione tramite il Ministero della Salute, le Regioni e le Aziende Sanitarie Locali. Esso si applica ogni qualvolta esista un grave rischio, diretto e/o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Indice

1. Modalità operative
2. Definizioni
3. Riferimenti legislativi
4. Campo di applicazione
5. Provvedimenti da adottare
6. Flusso informativo

1.Modalità operative

Lo scopo della presente linea guida è quello di garantire la rapidità delle comunicazioni ed i provvedimenti conseguenti da adottare in seguito al riscontro di alimenti che rappresentano grave rischio per la salute del consumatore.

2.Definizioni

Sistema di allerta rapido (RASFF o Rapid Alert System for Food and Feed): è un sistema

Dipartimento di Prevenzione - *Direttore Dott. Giuseppe Rodolico*
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – *Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri*

organizzato sotto forma di rete gestito dalla Commissione i cui membri sono: gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che ha lo scopo di scambiare rapidamente informazioni a seguito di alimenti, mangimi o materiali a contatto che rappresentano un rischio diretto e indiretto per la salute umana, animale e per l'ambiente;

Alimento (o prodotto alimentare e derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri 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;

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende, i ristoranti e le altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di 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 impresa del settore alimentare;

E-commerce: il commercio elettronico, ovvero il commercio che ha per oggetto servizi e/o prodotti messi a disposizione degli utenti in rete;

Follow-up: informazioni supplementari rispetto a una notifica originale;

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti, mangimi o MOCA 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;

Impresa alimentare: 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;

iRASFF: piattaforma di notifica elettronica ed interattiva al sistema unico che attua le procedure del RASFF e dell'Assistenza Amministrativa (AAC);

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 (A.S.L., Laboratori pubblici);

Notifica di allerta: una notifica di un rischio che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;

Notifica di informazione: una notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida in una o

Dipartimento di Prevenzione - *Direttore Dott. Giuseppe Rodolico*
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – *Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri*

più Regioni o in uno o più Paesi membri;

Notifica di informazione per follow-up: notifica di informazione relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in una o più Regioni o in uno o più Paesi membri;

Notifica di informazione per attenzione: notifica di informazione relativa a un prodotto che:

- è presente solo nella regione o nel paese membro notificante; o
- non è stato immesso sul mercato; o
- non è più sul mercato;

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di un materiale od oggetto destinato a venire a contatto con gli alimenti o di una sostanza atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

Rischio: qualsiasi rischio diretto o indiretto per la salute umana connesso ad alimenti. Materiali a contatto con alimenti o mangimi, in conformità all'art. 50 del Reg. (CE) 178/2002, o un grave rischio per la salute degli animali o per l'ambiente connesso ai mangimi, compresi i mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti, in conformità all'art. 29 del Reg. (CE) n. 183/2005;

Richiamo dell'alimento/MOCA/mangime: 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;

Ritiro dell'alimento/MOCA/mangime: qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, in qualsiasi fase della distribuzione esso si trovi;

Ritiro dell'alimento/MOCA/mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale/utente da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

3. Riferimenti Legislativi

- Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 625/2017 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b), c), d) ed e);
- Regolamento (UE) 1715/2019 che stabilisce norme per il funzionamento del sistema di

Dipartimento di Prevenzione - Direttore Dott. Giuseppe Rodolico
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri

trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema (ISMOC);

- Regolamento (UE) n. 625/2017 e Reg. Delegato (UE) 2019/1602 della Commissione del 23 aprile 2019 che integra il Reg. (UE) 625/2017 per quanto riguarda il documento sanitario comune di entrata che accompagna le partite di animali e merci fino alla loro destinazione;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA);
- Legge 21 maggio 2021, n. 71; conversione in Legge con modificazioni del Decreto Legge n. 42 del 22 marzo 2021, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare”;
- Intesa Stato Regione del 5 maggio 2021 (REP.ATTI n. 50/CSR) tra Governo, le Regioni e le Province Autonome sul documento recante “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con alimenti”;
- D.P.R N. 62/ 2013 regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare artt. 14, 18, 19 e 20.

4 Campo di applicazione

L’attivazione del Sistema di Allerta Rapido si applica ogni qualvolta esiste un grave rischio, diretto e/o indiretto, per la salute umana e per la salubrità dell’ambiente, dovuto ad alimenti già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti. Il flusso delle allerte deve garantire sia la completezza delle informazioni che la tempestività delle comunicazioni.

Il Sistema di Allerta Rapido si attiva nel modo seguente:

- **segnalazioni in partenza dall’ASP:** attivazione del sistema di allerta rapido per riscontri di alimenti già presenti sul mercato per alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore;
- **segnalazioni in arrivo presso l’ASP:** allerte originate da altre ASP e ricevute da parte

Dipartimento di Prevenzione - *Direttore Dott. Giuseppe Rodolico*

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – *Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri*

- della Regione Calabria che smisterà per competenza alle ASP territorialmente competenti;
- **segnalazioni in arrivo all'ASP:** se un OSA ritiene che l'alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, e non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve avviare immediatamente le procedure per ritirarlo dal mercato e informare le autorità competenti (fornendo la rintracciabilità e compilando l'allegato C). Se il prodotto è già arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti.

Qualora il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), ravvisi un grave rischio per la salute umana, dovuto ad alimenti già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti deve provvedere all'attivazione del sistema di allerta, utilizzano la piattaforma i-RASFF, gestita dalla Commissione europea, secondo le modalità previste dalle nuove Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti", approvate in Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome il 5 maggio 2021 (repertorio atti n. 50 CSR) e, deve:

1. raccogliere le informazioni sul prodotto alimentare;
2. coordinarsi con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione se coinvolti;
3. adottare le misure più opportune per fronteggiare il rischio per la salute pubblica;
4. Confrontarsi con il Dipartimento Salute e Welfare-Settore – Sanità Veterinaria.

Per gli alimenti che comportano un grave rischio per il consumatore, attivare il Sistema di Allerta Rapido compilando:

1. allegato A – Attivazione sistema di allerta rapido
2. allegato B – rapid Alert System For Food and Feed – Regulation (EC) n.: 178/2002 art. 50
3. allegato C – Elenco clienti

Se si tratta di un alimento prodotto/confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede legale nel territorio di competenza:

- informare tempestivamente l'impresa del settore alimentare interessata;
- disporre ispezione presso la stessa per acquisire elementi utili a determinare le cause che hanno dato origine all'allerta;
- verificare la procedura di ritiro del prodotto commercializzato e il suo destino finale;
- verificare l'eventuale distruzione del prodotto;

In particolare:

- acquisire l'elenco clienti utilizzando l'allegato "C – elenco clienti";
- acquisire l'elenco dei fornitori (se necessario);
- verificare e comunicare l'attivazione e l'efficacia delle procedure del ritiro del

Dipartimento di Prevenzione - Direttore Dott. Giuseppe Rodolico
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri

- prodotto;
- le comunicazioni degli esiti degli accertamenti svolti a seguito dell'allerta ricevuta deve essere trasmessa tempestivamente utilizzando l'allegato D – comunicazioni esiti accertamenti svolti e ogni ulteriore informazione, impiegando l'allegato B – esito degli accertamenti (informazioni supplementari).

Per quanto riguarda gli alimenti che, pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore e/o richiedono un intervento immediato, dovrà essere inoltrata la segnalazione al Servizio competente Regionale utilizzando i seguenti modelli:

1. allegato E – Segnalazione di non conformità.

In caso di allerta riguardante numerosi esercizi, si procederà alla verifica a campione, contattando comunque le attività interessate invitandole a documentare quanto previsto dal Reg. (CE) n. 178/2002, artt. 18,19 e 20, specificando quanto segue:

1. se hanno ricevuto comunicazione dell'allerta da parte della ditta produttrice e/o fornitrice;
2. se sono in possesso o meno del prodotto interessato dall'allerta;
3. se hanno accantonato la merce interessata dall'allerta;
4. se hanno allertato, ove necessario; eventuali ditte a valle;
5. se hanno esposto il cartellone di richiamo per il consumatore finale ove necessario.

5.Provvedimenti da adottare

Per gli alimenti oggetto di allerta devono essere adottati i provvedimenti ritenuti più idonei per tutelare la salute pubblica. In linea di massima, salvo diverse valutazioni, si procede nel modo seguente:

- gli alimenti oggetto di allerta devono essere ritirati dal commercio, mantenuti segregati o sottoposti a sequestro fino alla chiusura dell'allerta;
- il SIAN dovrà comunicare nel più breve tempo possibile (entro 48 ore) al Dipartimento Salute e Welfare-Settore – Sanità Veterinaria, tutti i provvedimenti assunti ed in particolare:
 - la quantità di prodotto ritirata e/o sequestrata;
 - la quantità di prodotto già commercializzata e/o somministrata al consumatore finale.

Dipartimento di Prevenzione - *Direttore Dott. Giuseppe Rodolico*
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – *Direttore f.f. Dott. Giuseppe Barbieri*

6 Flusso informativo

Il flusso informativo deve garantire lo scambio di informazioni con tempestività ed efficacia. Allo scopo di garantire correttamente il flusso delle informazioni e stabilire un unico punto di riferimento aziendale è stata creata una casella di posta elettronica specifica: **allerta.sian@aspvv.it** che riceve e inoltra tutte le comunicazioni relative al sistema di allerta.

Responsabile della gestione del sistema di allerta del SIAN è il dott. Barbieri Giuseppe, coadiuvato in qualità di sostituto dal dott. Carnovale Giuseppe. Entrambi pertanto hanno accesso e gestiscono la casella di posta elettronica specifica, provvedendo a indirizzare le informazioni verso gli ambiti distrettuali di competenza ed a ricevere dagli stessi le comunicazioni degli esiti, che saranno infine oggetto di inoltro o di risposta agli enti interessati (Regione e ASP).

Il punto di Contatto della Regione Calabria è:

Dipartimento Tutela della Salute e Welfare – Settore 8 – Sanità Veterinaria
Tel. : 0961857743
Dott. Francesco Critello: 338 7546288
Mail: allerta.siancalabria@regione.calabria.it

Allegati:

allegato A – Attivazione del Sistema di Allerta
allegato B – Rapid Alert System For Food and Feed – Regulation (EC) N°: 178/2002 – Art. 50
allegato B1- Informazioni aggiuntive – Follow-up
allegato C - Elenco clienti
allegato D – Comunicazione esiti accertamenti svolti
allegato E – Segnalazione di non conformità
allegato F – Identificazione del prodotto alimentare