

La tipologia di prodotto

- *Prodotti freschi*
- *Prodotti freschi sottovuoto o in atmosfera modificata/protettiva*
- *Prodotti maturati o fermentati*
- *Prodotti affumicati*
- *Prodotti cotti e sterilizzati*



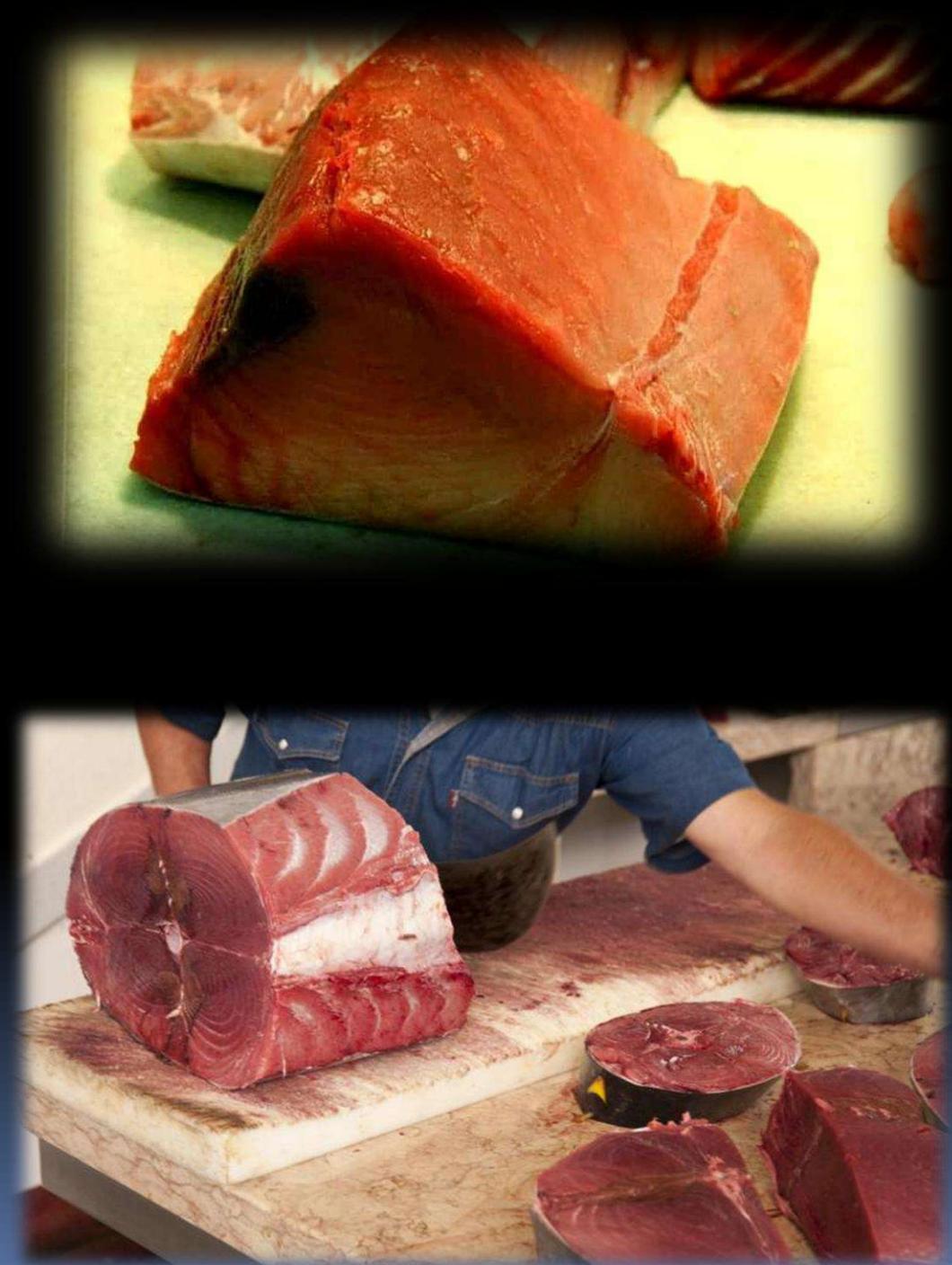
**Istamina
in eccesso!**



Sindrome sgombroide: *quadro clinico*

- si manifesta in un lasso di tempo pari a pochi minuti fino a qualche ora;
- interessa la cute, con manifestazioni di *eritema al viso e di sensazione di calore*;
- Interessa il sistema gastroenterico, con fenomeni tipici: *diarrea, vomito e dolori addominali*;
- sono frequenti anche manifestazioni più particolari come *cefalea, palpitazioni e tremori*.

In genere il tutto si risolve nel giro di 6-8 ore, ma ...



Quadro clinico

Si possono registrare manifestazioni più severe, quali: *ipotensione, broncospasmo e problemi respiratori, infarto miocardico e disfunzioni cardiache, per cui si rende necessario il ricovero in ospedale...*

Nei casi più gravi l'intossicazione può portare anche alla morte.



La dose per la manifestazione clinica è influenzata da numerosi fattori quali: *sensibilità individuale, peso corporeo, composizione del pasto, farmaci, età e altre patologie/allergie.*

Sindrome sgombroide



Istamina



Malessere

Arrossamento

**Disturbi
della vista**

**Crampi
addominali**

**Vertigini
Cefalea**

**Nausea
Vomito**

**Ipotensione
Edema della
glottide**

LEGGE 4 ottobre 2019, n. 117: delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea "Legge di delegazione europea 2018"

DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27 di adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625

In Italia, come definito dall'articolo 2 del Decreto legislativo 193/2007 e dall'art. 2 del Dlgs 27/2021, le Autorità Competenti ad effettuare controlli in materia di sicurezza alimentare sono:

- **Il Ministero della Salute;**
- **Le Regioni e le Province Autonome;**
- **Le Aziende Sanitarie Locali.**

COMPITI



Pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento, e ad accertare e contestare le relative sanzioni

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017

Svolta nell'applicazione dei controlli da parte delle Autorità Competenti

Un quadro legislativo unico per l'organizzazione dei controlli ufficiali.

Agli Stati membri la facoltà di individuare il personale più adatto.

Obbligo di rivolgersi ai veterinari ufficiali quando le loro competenze specifiche sono necessarie.

Segreto professionale, indipendenza, diritti degli operatori e criteri di finanziamento

La responsabilità principale di applicare il Regolamento ricade sugli OSA.



Controlli ufficiali (CU) - nuovo regolamento

Per l'esecuzione dei controlli ufficiali gli Stati membri designano le Autorità preposte ai CU, le quali rispondono ai seguenti criteri:

- *agiscono nel pubblico interesse;*
- *sono adeguatamente finanziate e attrezzate;*
- *offrono garanzie di imparzialità e professionalità;*
- *garantiscono la qualità, la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali.*



Chi esegue i controlli ufficiali

Il Regolamento riconosce agli Stati membri la facoltà di individuare il personale più adatto a eseguire tali controlli;

Viene assicurato un **livello elevato di protezione** della sanità umana, animale e vegetale, nonché del benessere degli animali;

Veterinario ufficiale

"Veterinario designato, dalle Autorità competenti (AC) quale membro del personale o con altro inquadramento e adeguatamente qualificato, a svolgere controlli ufficiali e altre attività ufficiali".

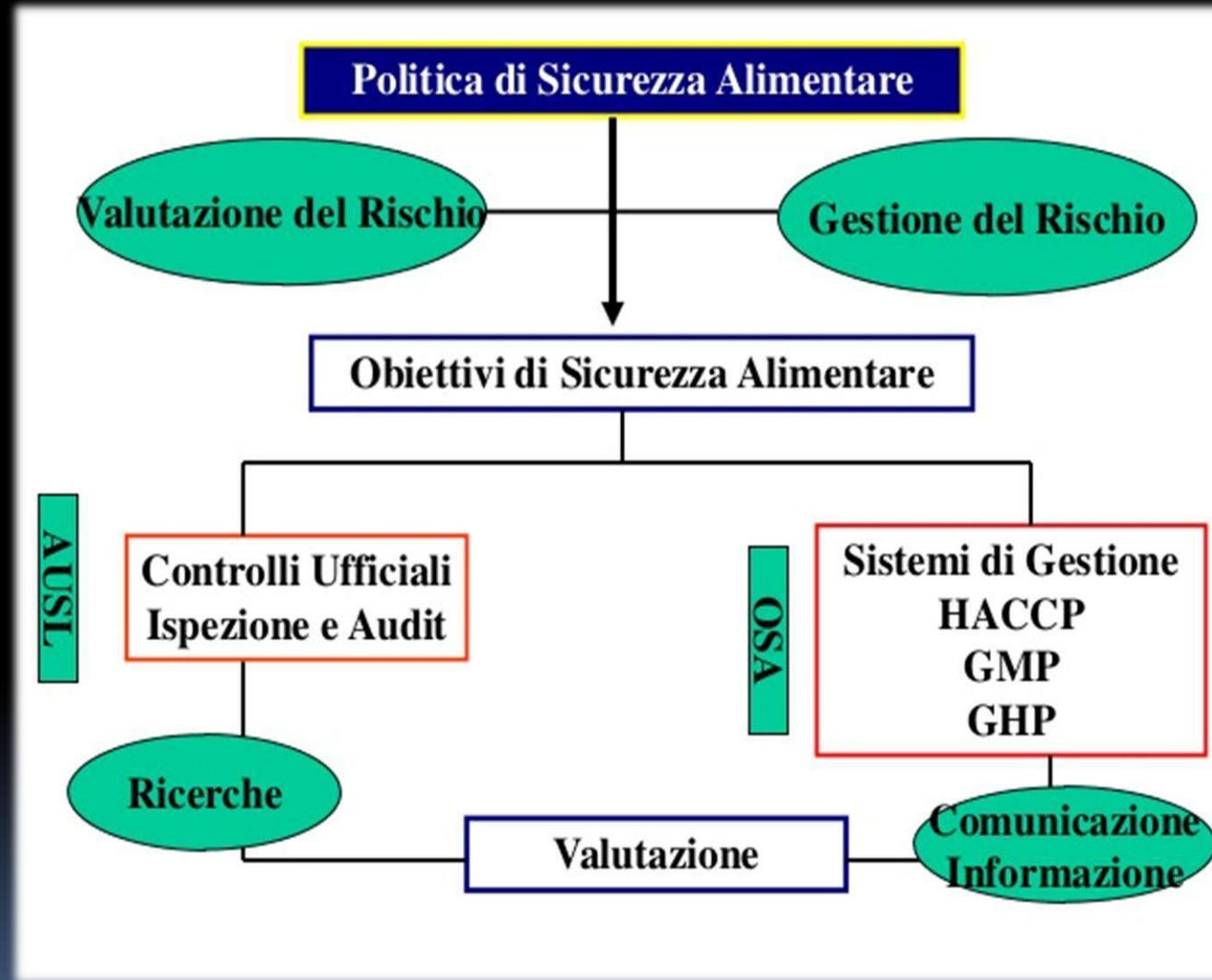


Indipendenza e assenza di conflitto di interessi

I controlli ufficiali devono essere eseguiti da **personale indipendente**, che non presenti **alcun conflitto di interessi**;

Il personale deve agire con **imparzialità e consapevolezza**;

Il Regolamento (UE) 2017/625 prevede adeguate misure e meccanismi utili a garantire **l'imparzialità e l'indipendenza**





Segreto professionale



Le Autorità competenti devono assicurare che il personale responsabile dei controlli ufficiali **non divulghi le informazioni coperte dal segreto professionale;**

*Se non sussiste un interesse prevalente che giustifichi la divulgazione, il **segreto professionale** comprende le informazioni tali da porre a rischio gli obiettivi delle attività ispettive, di indagine e di audit, nonché la tutela degli interessi commerciali o delle procedure giurisdizionali e dei pareri legali.*

La riservatezza

- Uno degli **obblighi fondamentali** delle persone che professionalmente svolgono un'attività nel campo dei servizi socio-assistenziali o sanitari è quello della **riservatezza** a tutela di *diritti della persona*.
- Tale obbligo assume ancora maggior rilevanza
 - Per i particolari compiti svolti dagli operatori dei servizi
 - approvazione delle norme di legge a tutela della privacy L. 196/2003

Controlli regolari e senza preavviso

Per salvaguardare l'efficacia dei CU, in sede di verifica della conformità, non sono previsti preavvisi prima di eseguire controlli, a meno che ciò sia assolutamente necessario ai fini dell'esecuzione dei controlli;

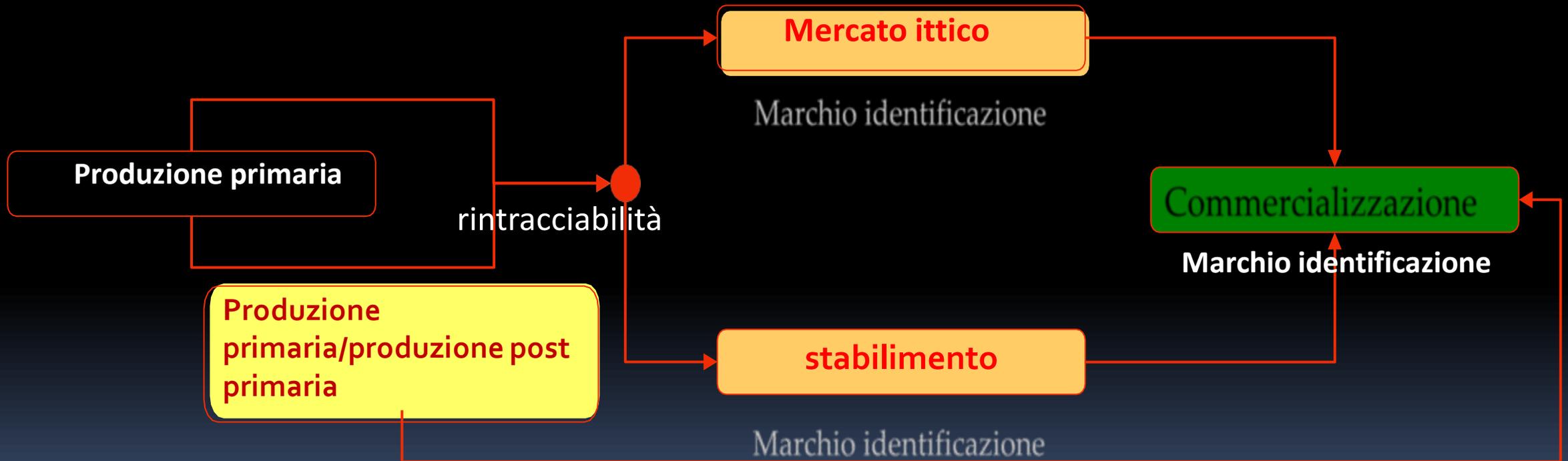


Diritto di impugnazione: Agli operatori viene riconosciuto il **diritto di impugnare le decisioni adottate dalle autorità competenti** .

Le autorità competenti devono informarli di tale diritto.

Ispezione del pescato e prevenzione sindrome sgombroide

Configurazione della filiera dei prodotti della pesca



Reg. (UE) 627/2019 Art. 67

(Modalità pratiche Controlli Ufficiali Reg (UE) 625/2017)

- Controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio dei prodotti della pesca comprendono la verifica della conformità ai requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004, in particolare:
 - a) **un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;**
 - b) **ispezioni periodiche delle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, per verificare:**
 - i) se sono ancora rispettate le condizioni di riconoscimento;*
 - ii) se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;*
 - iii) se i requisiti in materia di igiene e temperatura sono soddisfatti;*
 - c) **controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto**



Reg. (UE) 627/2019, *Articolo 70* **Controlli ufficiali sui prodotti della pesca**

- I controlli comprendono, come minimo, le modalità pratiche stabilite nell'allegato VI del Regolamento:

- a) gli esami organolettici;*
- b) gli indicatori di freschezza;*
- c) l'istamina;*
- d) i residui e i contaminanti;*
- e) i controlli microbiologici;*
- f) i parassiti;*
- g) i prodotti della pesca velenosi.*



Compiti dell'Autorità sanitaria

RUOLO DEL MEDICO VETERINARIO S.S.N.

RUOLO DEL MEDICO VETERINARIO S.S.N.

- 1) VALUTAZIONE DELLA GESTIONE DEL RISCHIO ISTAMINA SU SPECIE SENSIBILI**
- 2) VERIFICA TRACCIABILITA': INFORMAZIONI SULLA FILERA PRODUTTIVA**
- 3) VERIFICA CONDIZIONI IGIENICHE DI LAVORAZIONE E RISPETTO DELLA CATENA DEL FREDDO**
- 4) VERIFICA MINITORAGGIO ANCHE CON TEST RAPIDI**
- 5) DECISIONE SU EVENTUALI ULTERIORI TEST O ESAMI ANALITICI (CAMPIONAMENTO UFFICIALE)**



Nelle fasi di distribuzione e somministrazione, in caso di sospetto o di quantità insufficiente di prodotto per la costituzione delle unità campionarie ed aliquote previste dal Reg. (CE) 2073/2005, come modificato dal Reg. (CE) 1441/2007, si può procedere al campionamento di aliquote con unità campionarie inferiori a nove, in accordo al Reg. (UE) 1019/2013



Rischio ISTAMINA

Gli operatori del settore devono garantire che i limiti previsti relativi all'istamina non siano superati

Va posta particolare attenzione alla corretta conservazione dei prodotti della pesca con un contenuto elevato fisiologico di istidina nelle carni

**APPLICARE ADEGUATE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO
VERIFICHE PARAMETRI DI ISTAMINA
(Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.)**

Esecuzione anche di test rapidi per la determinazione semiquantitativa del livello di istamina

RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI
CONSERVAZIONE

ADEGUATA PROTEZIONE DA
CONTAMINAZIONI MICROBICHE

MANTENIMENTO BUONO STATO DI
CONSERVAZIONE

A photograph of a sunset over the sea. The sky is a mix of orange, yellow, and blue. The water is dark blue with white foam from a boat's wake in the foreground. A small boat with a mast is visible in the middle ground. The text "GRAZIE!" is centered in the upper part of the image.

GRAZIE!

PER LA CORTESE ATTENZIONE