

## 1 – FLUSSI INFORMATIVI

### 1.1 SCOPO

La procedura è volta a fornire agli Organi del controllo ufficiale procedure univoche sul territorio regionale per la raccolta e la trasmissione dei dati relativi al controllo ufficiale sugli alimenti e le bevande.

La trasmissione telematica sta progressivamente sostituendo i metodi di trasmissione tradizionali e l'utilizzo dei sistemi informativi di cui al presente allegato E' OBBLIGATORIO ed è lo strumento che l'Autorità Competente Centrale (ACR – Ministero della Salute) utilizza per la verifica dell'attività di controllo ufficiale espletata dall'Autorità Competente Regionale e Locale (di seguito denominate ACR e ACL), tale verifica riguarda anche gli adempimenti LEA della sicurezza alimentare (livelli assistenziali minimi).

### 1.2 FLUSSO RESIDUI FITOSANITARI

Il flusso residui di fitosanitari negli alimenti comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento ufficiale di alimenti e bevande effettuate dalle A.C.L. su programmazione regionale o locale per la ricerca dei residui dei fitofarmaci.

L'Istituto Zooprofilattico della Sicilia (IZS) ed il Laboratorio di Sanità Pubblica della ASP di Palermo (LSP – PA), Laboratori Ufficiali per le determinazioni analitiche sui residui di fitosanitari negli alimenti prelevati nell'ambito del controllo ufficiale, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di effettuazione delle analisi, dovranno completare il caricamento o il trasferimento dei dati sul sistema NSIS – FLUSSO RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI.

Dal 2012 la trasmissione informatica di tale flusso è l'unico strumento di controllo utilizzato dall'ACC e il mancato o ritardato flusso dei dati viene valutato come INADEMPIENZA REGIONALE.

Il DGISAN del Ministero della Salute per agevolare la trasmissione dei dati ha predisposto apposite "*Linee guida per la raccolta dei dati*" pubblicate sul sito del Ministero al seguente percorso:

**Temi e professioni < Alimenti < Prodotti Fitosanitari < Flusso residui prodotti fitosanitari.**

I Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) ed i Servizi di igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA) delle AASSPP, nell'ambito dei controlli ufficiali di programmazione regionale e locale relativi alla ricerca di residui di fitofarmaci negli alimenti, dovranno obbligatoriamente allegare al verbale di campionamento il **modello 1** contenente i dati che rappresentano record obbligatori per la trasmissione dei dati da parte dei Laboratori Ufficiali.

I Laboratori Ufficiali dovranno rigettare, perché non conformi, tutti i campioni non accompagnati dall'apposito modello compilato in tutte le sue parti.

### 1.3 FLUSSO VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE

Il flusso Vigilanza e controllo alimenti e bevande (NSIS – ALIMENTI - VIG) comprende i dati derivanti dalle attività di campionamento ufficiale di alimenti, bevande e materiali a contatto effettuate dalle A.C.L. su programmazione regionale e locale per la ricerca di contaminanti chimici, biologici, microbiologici e fisici.

Il DGISAN per agevolare la trasmissione dei dati ha predisposto apposite "*istruzioni operative per la registrazione degli utenti e la trasmissione dei dati*" pubblicate sul sito del Ministero al seguente percorso:

**Temi e professioni <Alimenti<Sicurezza Alimentare<Flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande**

(<http://www.salute.gov.it/sicurezzaAlimentare/paginaInternaMenuSicurezzaAlimentare.jsp?id=2885&lingua=italiano&menu=flussovigilanza>)

Sul portale sono disponibili i seguenti documenti:

1. Linee guida 2014 per la raccolta dei dati mediante il sistema nsis-alimenti
2. Specifiche Funzionali dei tracciati
3. Esempio di file XML Vigilanza
4. Schema XSD Vigilanza relativo al file XML
5. Anagrafi 2014
6. Codici di errore

Al sistema hanno accesso tre tipi di utenti con diverse funzioni in relazione al ruolo svolto:

- ✓ Laboratori Ufficiali della Regione: IZS e LSP accreditati ai sensi del reg. CE n. 882/2004.

I Laboratori Ufficiali accedono al sistema NSIS Alimenti – VIG e caricano il file XML contenente i dati dei campioni ufficiali prelevati dalle AASSPP e relative analisi.

I dati devono essere inseriti nel sistema dai laboratori che hanno competenza territoriale sul luogo di campionamento, anche nel caso in cui le analisi siano state effettuate in altro laboratorio.

- ✓ Regione. Il Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico (DASOE) tramite il Servizio 4 “*Sicurezza Alimentare*” è direttamente responsabile delle attività di controllo ufficiale svolte sul territorio di propria pertinenza. Pertanto, nel sistema NSIS-Alimenti - VIG procede al controllo / validazione sui campioni inseriti dai laboratori. Sono stati previsti tre tipi di validazione: Massiva (totale); Massiva Conformi/NON Conformi; puntuale NON Conformi. Tutti i dati presenti non saranno considerati ufficiali fino alla validazione da parte dell’utente regionale.
- ✓ Ministero della Salute: l’ufficio competente elabora i dati pervenuti dai laboratori e convalidati dalle rispettive regioni, al fine di produrre il prospetto dell’attività svolta a livello nazionale.

Grazie all'aggiornamento dell'NSIS i dati ricompresi nel Modello B del DM 8 ottobre 1998 e precedentemente trasmessi mediante file excel, devono essere inviati mediante caricamento di file in formato XML sul sistema NSIS-Alimenti - Flusso VIG.

Sono comprese nel flusso VIG le attività di controllo ufficiale con valore legale su alimenti, bevande e materiali a contatto programmate dalle Regioni e dalle A.C.L. in applicazione del DPR 14 luglio 1995 e del DM 8 ottobre 1998 e alla luce di eventuali specifiche indicazioni regionali.

Viene ribadito che i dati da inserire si riferiscono al controllo ufficiale e che pertanto i campioni da considerare sono quelli legali, che garantiscono il diritto alla difesa dell’operatore, conformemente a quanto stabilito dalla normativa comunitaria (art 11 Regolamento 882/2004) e indipendentemente dal numero delle aliquote prelevate (una, quattro o cinque).

Nel flusso VIG non rientrano i dati derivanti dalle seguenti tipologie di controllo:

- Attività di campionamento ed analisi previsti da Piani specifici di controllo degli alimenti svolti in applicazione di normativa comunitaria di settore: Piano nazionale residui prodotti fitosanitari; Piano OGM; Monitoraggio dei contaminanti (Acrilammide, Carbammato di etile, sostanze Perfluoroalchiliche, ecc.); Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni ionizzanti; Criteri microbiologici per vendita latte crudo.
- Controlli svolti da personale delle AASSPP su disposizione degli UVAC, nell'ambito degli scambi intracomunitari;
- Controlli svolti da personale di PIF e USMAF nell'ambito delle attività di importazione;
- Controlli ufficiali effettuati da personale di altre amministrazioni (ad esempio CC per la Tutela della Salute - NAS);
- Campioni prelevati a scopo conoscitivo, senza valore legale.

