ALLEGATO 2

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'Autorita' 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.

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 vigilanza e controllo degli alimenti e bevande, dovranno obbligatoriamente allegare al verbale di campionamento il **modello 2** 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.
L'invio dei dati dei controlli ufficiali di "*Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande*" deve avvenire da parte del Laboratorio Ufficiale dal 1 gennaio dell'anno del campionamento al 28 febbraio dell'anno successivo a quello di campionamento (Es: l'invio dei dati relativi all'anno 2012 è possibile dal 01/01/2012 fino al 28/02/2013), con cadenza almeno quadrimestrale.

1.4 MODELLO 1 – ALLEGATO VERBALE DI CAMPIONAMENTO FLUSSO RESIDUI FITOSANITARI

MODELLO 1

Asp di _____

Servizio _____

FLUSSO RESIDUI DI FITOFARMACI NEGLI ALIMENTI

Allegato al verbale prelevamento n. ..... del ...../..../.....

1. Strategia di campionamento:
   - ☐ programmazione ordinaria (specificare PRIS o pianificazione ASP)
     - [ ] D.M. 1992
     - [ ] Reg. CE 1274/2011
     - [ ] D.M. 1992 e Reg. CE 1274/2011
   - ☐ su sospetto
   - ☐ non specificato
2. Identificativo dell'alimento (codici foglio MATRIX) _____
3. Prodotto trasformato [ ] – Prodotto non trasformato [ ]
4. Prodotto da agricoltura/allevamento tradizionale [ ] - biologico [ ] – integrato [ ]
5. Paese di origine del prodotto _____
6. Punto di prelievo (codice foglio SAMPNT)

   _____

7. Identificativo dell'OSA*

- Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo

_____

*** IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITA' MASTER LIST 852/853, per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 si dovrà inserire anche il numero di riconoscimento**

1.5 MODELLO 2 – ALLEGATO VERBALE DI CAMPIONAMENTO FLUSSO VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE

E' indispensabile che nel verbale di prelevamento campioni, di cui all'art 15 del D.P.R 327/80, siano riportate le informazioni necessarie per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori del tracciato di registrazione NSIS.
A tale fine le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.
Di seguito si riporta il modello da allegare obbligatoriamente al verbale di prelievo con le informazioni che dovranno accompagnare il campione conferito al laboratorio.

MODELLO 2

Asp di _____

Servizio _____

VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)

Allegato al verbale prelevamento n. ..... del ...../..../.....

	ALIMENTI
☐	VIG002AL - Criteri Microbiologici (2073/2005)
☐	VIG003AL - 3MCPD
☐	VIG004AL - Diossine
☐	VIG005AL - Micotossine
☐	VIG001AL - Analisi diverse dalle precedenti

	MATERIALI A CONTATTO
☐	VIG001MC - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
	ADDITIVI E SIMILI
☐	VIG001AD - Additivi, aromi ed enzimi alimentari

1. Strategia di campionamento:
   - ☐ pianificazione ordinaria (specificare PRIS o pianificazione ASP)
   - ☐ su sospetto
   - ☐ non specificato

2. Caratteristiche del prodotto campionato: matrice e tipologia di lavorazione/trattamento (cfr tabelle dell'anagrafica VIG: FOODEX, PRODTR)

   _____

3. Nazione dello stabilimento di produzione _____

4. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (cfr tabella dell'anagrafica EFSA denominata SMPNT_VIG)

_____

5. Identificativo dell'OSA*

- Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo

_____

*** IDENTIFICATIVO FISCALE + COORDINATE GEOGRAFICHE + CODICE ATTIVITA' MASTER LIST 852/853, per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 si dovrà inserire anche il numero di riconoscimento**