



AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE FROSINONE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZIO DI ISPEZIONE
DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

SETTIMANA DELLA **SICUREZZA ALIMENTARE**

FROSINONE 16 - 20 OTTOBRE 2017

Palazzo Provinciale "Giovanni Jacobucci"





La sicurezza alimentare è il risultato di diversi fattori: la legislazione stabilisce requisiti d'igiene minimi, l'Autorità Competente effettua controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare che sono legalmente responsabili di garantire alimenti sicuri.

Nel sistema complesso della filiera agroalimentare (ambiente > allevamento > produzione > consumo) costituito da vari passaggi nei quali operano diversi soggetti, è fondamentale la consapevolezza del ruolo da ognuno ricoperto e dell'importanza di una adeguata comunicazione e di una corretta e completa informazione.

Una comunicazione efficace permette un funzionamento corretto della filiera veicolando informazioni attendibili, e di ritorno, una immagine positiva e rassicurante verso la comunità di cittadini/consumatori che ne fruisce.

La discordanza tra "rischio reale", frutto dell'analisi del rischio elaborato da esperti, ed il "rischio percepito" dai consumatori spesso influenzato dalle modalità con cui sono trattati determinati argomenti, è altro elemento critico nei confronti dell'elaborazione di una coscienza comune e di comportamenti equilibrati da parte di ogni appartenente al sistema. Per questo i Servizi veterinari dell'Azienda USL FROSINONE hanno implementato un programma di interventi con l'obiettivo di promuovere una maggiore conoscenza delle problematiche e dinamiche presenti all'interno del sistema della sicurezza alimentare, creare un momento di confronto tra produttori, Associazioni di Categoria, Amministrazioni Locali, Autorità Competente e Organismi di Controllo, e per quanto possibile, percorsi condivisi utili alla crescita di ognuno ed alla diffusione di una cultura della sicurezza nella produzione, gestione e consumo degli alimenti, i cui risultati si rivolgono al consumatore rappresentato in ultima analisi da ogni cittadino.



PROGRAMMA GIORNATE

16 OTTOBRE 2017 | ore 15.00 - 18.30

La sicurezza alimentare. L'imprenditore agricolo e l'industria alimentare

Gli obiettivi di sicurezza alimentare e garanzia del consumatore sono identici sia nel caso di piccole produzioni locali che nel caso di aziende industriali. Sono invece chiaramente diversi i relativi sistemi di gestione. I regolamenti CE 852/04 ed 853/04 definiscono i requisiti generali e specifici in materia d'igiene e impongono alle aziende di predisporre, attuare e mantenere procedure basate sui principi del sistema HACCP.

Ad essi si aggiungono i principi del regolamento (CE) n. 178/2002, (rintracciabilità etichettatura e analisi del rischio) che insieme costituiscono il sistema europeo di gestione per la sicurezza alimentare (*Food Safety Management System*). L'attuale orientamento della comunità introduce una flessibilità e proporzionalità delle misure di controllo, adeguandole alla natura e alle dimensioni delle attività attraverso un approccio più integrato che abbraccia i programmi prerequisito.



SOCIETÀ ITALIANA DI
MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA

17 OTTOBRE 2017 | ore 8.30 - 18.30

“Da spreco a risorsa: utilizzo solidale delle “eccedenze” alimentari”

Food losses sono le perdite alimentari che si riscontrano durante le fasi di produzione agricola, post-raccolto e trasformazione degli alimenti legati a limiti nelle tecniche agricole, fattori climatici e ambientali, surplus produttivi ed eccesso di scarti in produzione. Food waste sono gli sprechi di cibo che si verificano nell'ultima

parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale) per eccedenza degli acquisti, eccedenza delle porzioni preparate, errori nella conservazione degli alimenti, difficoltà nella corretta interpretazione dell'etichettatura. In Italia ogni anno si sprecano 5,1 milioni di tonnellate di alimenti, delle quali il 9%, pari a 500.000 tonnellate viene recuperato e redistribuito a persone bisognose. La giornata fornisce elementi relativamente al significato di spreco alimentare e shelf life dei prodotti, al fine di poter far divenire "lo spreco" una risorsa.



Camera di Commercio
Frosinone



18 Ottobre 2017 | ore 15.00 - 18.30

I procedimenti amministrativi: le segnalazioni certificate di inizio attività per le aziende alimentari

In campo alimentare ogni attività è soggetta a procedura di notifica sanitaria ai fini della registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento.

Il SUAP (Sportello Unico delle Attività Produttive) è il soggetto pubblico di riferimento territoriale mentre le ASL gestiscono le anagrafiche ai fini del controllo Ufficiale. Il procedimento "SCIA" risponde a norme plurime a partire dalla legge 241/90, per finire al Dlgs 222/2016 e all'Accordo Stato Regioni n. 46/2017.

Il coinvolgimento di diverse amministrazioni e le rispettive modalità di interfaccia rappresentano una criticità nella strada del processo di semplificazione.

19 OTTOBRE 2017 | 15.00 - 18.30

Trichinella nei cinghiali cacciati in provincia di Frosinone

La trichinellosi è una zoonosi parassitaria che colpisce l'uomo attraverso il consumo di carne parassitata non adeguatamente risanata, in grado di determinare patologie gravi e talvolta letali soprattutto in consumatori appartenenti alle categorie a rischio (immunocompromessi bambini, anziani).

Nei paesi Europei, le infezioni umane causate dalla carne suina sono quasi del tutto scomparse per il miglioramento della produzione suinicola e delle tecnologie impiegate presso i macelli; i casi di infezione umana sono dovuti prevalentemente al consumo di carni di selvaggina che sfugge ai controlli sanitari.

Vengono presi in considerazione i risultati del controllo sulla trichinella su un totale di 2261 cinghiali abbattuti a caccia nella stagione venatoria 2016/2017 in provincia di Frosinone.



20 OTTOBRE 20017 | ore 09.00 - 18.30

La sicurezza alimentare il ruolo delle autorità competenti

L'Autorità competente per l'espletamento delle funzioni del controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare è individuata nel Ministero della Salute, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, nonché nelle Aziende Sanitarie Locali.

La correlata normativa nazionale ha affiancato a tali organi diverse altre strutture, comprendendovi oltre alle tradizionali forze di polizia (Carabinieri e Guardia di Finanza), organi dipendenti dal Ministero delle Politiche Agricole, (Guardie Forestali, Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari), le Capitanerie di porto - Guardia Costiera. Lo Stato membro ripartisce le competenze e garantisce il coordinamento fra gli operatori attraverso il PNI 2015-2018 (Piano nazionale integrato) con definizione dei rispettivi ambiti di azione.

Scopo della giornata è quella di offrire informazioni sui rispettivi ruoli e compiti nell'ambito del sistema complesso di tutela del cittadino, approfondendo le tematiche riguardanti i rapporti e la rappresentatività dei soggetti coinvolti.

Per tutta la durata della manifestazione sarà presente, presso il Palazzo provinciale, un'esposizione dedicata all'argomento a cura di Aziende ed Enti del territorio coinvolte nell'evento.



ORGANIZZAZIONE

Dott. Elio Baris, Roberto Di Cioccio, Giovanni C.M. Maestripieri, Maurizio Scenna, Roberto Petrucci (*Responsabile del programma*)

Dr. Massimo Criscuolo, Luciano Mattone, Sig.ra Donatella Drogheo (*Servizi Veterinari ASL Frosinone*)

Dr. Marco Ferrara, Sig.ra Assunta Iannarilli (*Ufficio Stampa ASL Frosinone*)

CON IL PATROCINIO DI:

Provincia di Frosinone
Comune di Frosinone
Camera di Commercio di Frosinone
SIVeMP
Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Frosinone

CON LA COLLABORAZIONE DI:

Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale
Università degli studi di Roma La Sapienza
Arma dei Carabinieri e Capitaneria di Porto
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva
Unindustria Frosinone, CNA e Coldiretti
Museo della Civiltà Rurale
Comunità Montana XIV Valle di Comino
I.I.S. Baronio Sora (FR)

CON IL CONTRIBUTO NON VINCOLANTE DI:

Froneri Italy Srl, Europomella SpA
Soc. Artigiana Scarchilli Srl
Centrale del Latte del Frusinate
Nuovo pastificio italiano (Fioravanti)
Caseificio Ponte di Legno, Latticini Rocca Snc,
Anteo Bianco Srl
Accademia italiana del Latte, Laziolatte Srl, Gruppo Lolli Srl,
Hotel Ristorante Belsito
Az. Agricola Taglienti, Az. Agricola Fiore, A.R.S. Frosinone
Lab. Sana Srl, Lab. Val Comino Srl, Fiore Arredamenti di
Fiore Domenico

CONTACT US

Phone: 0775.8822261

Email: areaveterinaria@aslfrasinone.it



Provincia di Frosinone



Città di Frosinone



Camera di Commercio
Frosinone



S.I.Ve.M.P.
Sindacato Italiano Veterinari medicina Pubblica



Ordine dei Medici Veterinari
della Provincia di Frosinone

