

ASSESSORATO POLITICHE PER LA SALUTE

L'ASSESSORE

	TIPO	ANNO	NUMERO
REG.			
DEL			

Al Consigliere regionale
Fabio RainieriAlla Presidente
dell'Assemblea Legislativae p.c. Alla Responsabile del Servizio
Affari Generali della Presidenza**Oggetto: Interrogazione n. 4748 del Consigliere regionale Rainieri.**

In merito all'interrogazione in oggetto, acquisite le necessarie informazioni dall'Azienda Usl di Parma, si comunica quanto segue.

Il 9 maggio scorso, operatori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Usl di Parma, Distretto di Fidenza, hanno eseguito un controllo igienico-sanitario, congiuntamente alla Guardia di Finanza, in un deposito dell'Interporto di Fontevivo, riscontrando la presenza di alimenti non conformi per diversi aspetti alla normativa vigente, o comunque non idonei al consumo, che sono stati conseguentemente posti sotto sequestro. A seguito del controllo è stata inoltre avviata un'indagine giudiziaria che è tutt'ora in corso.

In generale, i controlli sugli alimenti provenienti da Paesi terzi vengono effettuati alla frontiera dagli organi periferici del Ministero della Salute: USMAF (Uffici di Sanità marittima, Aerea e di Frontiera), UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari) e PIF (Posti di Ispezione Frontaliera).

I Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e i Servizi Veterinari afferenti ai Dipartimenti di Sanità Pubblica delle Aziende Usl, in qualità di autorità competente locale ai sensi del regolamento (CE) n.882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, effettuano i controlli su tutti gli stabilimenti di produzione, somministrazione e vendita di alimenti. Questi controlli vengono eseguiti secondo quanto previsto dalla Dgr. 1488/2012 ("Linee guida regionali per le Aziende Usl sulle metodologie di esercizio della funzione di vigilanza/controllo da parte dei Dipartimenti di Sanità Pubblica"), in particolare nel rispetto dei seguenti principi generali:

Viale Aldo Moro 21
40127 Bolognatel 051.527.7150 - 7151
fax 051.527.7050sanita@regione.emilia-romagna.it
www.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif.						Fasc.	2017	

- pianificazione ed effettuazione dei citati controlli in funzione del livello di rischio dell'operatore del settore alimentare e del settore dei mangimi;
- utilizzo di procedure documentate al fine di verificare il rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti;
- comunicazione agli operatori delle non conformità riscontrate.

I controlli vengono pianificati ed eseguiti dai Servizi in base al Piano Regionale Integrato (PRI) e al documento regionale della categorizzazione del rischio. Quando si evidenziano delle non conformità a carico di operatori del settore alimentare, il numero dei controlli aumenta, in quanto vengono effettuati dei follow-up al fine della verifica della risoluzione delle non conformità.

Oltre ai controlli programmati sono previsti anche controlli su segnalazione (provenienti da parte di altre autorità di controllo o di privati cittadini).

In particolare, nel corso del 2016 il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Usl di Parma ha effettuato 1.332 controlli in aziende di produzione, somministrazione, distribuzione e commercio di alimenti. A seguito dell'attività ispettiva sono stati riscontrati solamente tre casi di potenziale immediato pericolo per la salute pubblica che hanno comportato proposte di sospensione o revoca dell'attività.

Cordiali saluti

Sergio Venturi

