

Spazio riservato
all'etichetta
con il n. di protocollo
e la data



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gorizia, 20 settembre 2024

S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Via P. de Ralli n. 3 – 34128 Trieste

Responsabile del procedimento:

Paolo Demarin

E mail: paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it

Istruttoria: Demarin

Rif. Nota:

Operatori del settore alimentare
Gusti di Frontiera 2024

SUAP
Comune di Gorizia
Dott. ssa Paola Magrin

Piazza del Municipio, 1
Gorizia
comune.gorizia@certgov.fvg.it

Regione Friuli Venezia Giulia
Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria
salute@certregione.fvg.it

SC Igiene degli alimenti di origine animale
Dirigenti veterinari
Tecnici della Prevenzione nell'ambiente
e nei luoghi di lavoro

Direttore
Dipartimento di Prevenzione
Dott. Luigi Finotto
luigi.finotto@asugi.sanita.fvg.it

Oggetto: Gusti di Frontiera 2024. Contrasto alle introduzioni illegali di carni e prodotti a base di carne di specie sensibili, provenienti da regioni italiane e/o da Paesi a rischio per la Peste Suina Africana¹ o con Peste Suina Africana confermata. Prevenzione della PSA. Terza comunicazione preventiva ai venditori di carni suine e prodotti derivati.

¹ La Peste suina africana (PSA) è una malattia virale, altamente contagiosa e spesso letale, che colpisce suini e cinghiali. Non è trasmissibile all'uomo, ma è causa di ingenti perdite economiche nel comparto suinicolo, con gravi ripercussioni anche sul commercio comunitario ed internazionale di animali vivi e dei loro prodotti.

Ciò in virtù dell'enorme potenziale di diffusione e del fatto che in caso di malattia in allevamento è previsto (l'abbattimento obbligatorio degli animali infetti o sospetti tali, e per il divieto di movimentazione e commercializzazione di animali vivi, carni e prodotti dalle zone di restrizione).

Pertanto un'eventuale epidemia di PSA sul territorio nazionale potrebbe ripercuotersi pesantemente sul patrimonio zootecnico suino nazionale con danni ingenti sia per la salute animale che per il comparto produttivo suinicolo e sul commercio comunitario e internazionale.

Gli operatori del settore alimentare di Gusti di Frontiera 2024 saranno senz'altro oggetto di verifiche ispettive da parte della scrivente Struttura Complessa di Igiene degli alimenti di origine animale in ordine, primariamente, all'origine e provenienza degli alimenti offerti (rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18² delle carni suine e loro prodotti) e ad altri requisiti di seguito riassunti.

La rintracciabilità di carni e derivati.

Gli alimenti devono essere scortati dalla documentazione dello stabilimento di provenienza. E' infatti indispensabile dimostrare alle autorità di controllo la provenienza delle carni e dei prodotti.

Le carni ed i prodotti derivati solo con bollo sanitario

E' vietato portare in Italia carni e prodotti a base di carne suina o di cinghiale, quali, ad esempio, carne fresca e carne surgelata, salsicce, prosciutti, lardo, che non siano etichettati con bollo sanitario ovale del riconoscimento UE.

L'etichettatura

Carni e prodotti a base di carne suina devono essere etichettati conformemente a legge.

La gestione dei rifiuti

Ai fini della prevenzione della Peste Suina Africana, i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti derivanti da carni o prodotti a base di carne suina:

- ✓ devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dalle aree in cui si trovano, siano esse di lavorazione o di somministrazione;
- ✓ devono essere depositati in contenitori chiudibili disponibili anche nelle aree di somministrazione, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili;

² **Articolo 18 Rintracciabilità** 1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. 2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. 3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano. 4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

- ✓ devono essere raccolti, depositati e gestiti in modo da poter essere mantenuti al riparo da animali infestanti.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa dell'UE e nazionale applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta della malattia.

I requisiti igienico sanitari generali garantiscono il consumatore e contribuiscono a prevenire la PSA.

Saranno oggetto di controllo anche i requisiti stabiliti dal regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento all'allegato II, Capitolo III:

CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti. 2. In particolare, ove necessario: a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi); b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo; c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti; d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate; e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda; f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi); g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi; h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

La verifica preventiva delle zone soggette a restrizione

E' opportuno che prima della partecipazione a Gusti di Frontiera 2024 gli operatori contattino le proprie autorità competenti (Servizi veterinari locali) al fine di verificare quali sono le zone soggette a restrizioni.

La situazione in evoluzione

Negli ultimi giorni la situazione è ulteriormente peggiorata sul territorio nazionale. Per un costante aggiornamento sull'evoluzione della Peste Suina Africana nel territorio nazionale ed europeo gli operatori del settore alimentare possono anche connettersi ai seguenti link:

Peste Suina Africana Ministero della Salute

<https://www.salute.gov.it/portale/pesteSuinaAfricana/homePSA.jsp>

Domande e risposte

<https://www.salute.gov.it/portale/pesteSuinaAfricana/dettaglioFaqPSA.jsp?lingua=italiano&id=284>

Rimangono valide le precedenti comunicazioni di questo ufficio.

Invio i saluti migliori.



S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Direttore
(Paolo Demarin)

