



## LABORATORIO DI SICUREZZA VETERINARIA E SANITA' ANIMALE

### I CONTROLLI UFFICIALI NELL'AMBITO DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

DOCENTE: DOTT. BRUNO TASSAN



#### Premessa

Il Reg. CE N. 178/02 ha introdotto a livello comunitario una strategia integrata di misure di controllo nelle filiere alimentari allo scopo di assicurare un alto livello di tutela della salute dell'uomo.

L'impostazione di tali sistemi di controlli si è reso necessario a partire dai primi anni duemila, a seguito di rilevanti emergenze sanitarie che coinvolsero le filiere animali, ed in particolare gli scandali della mucca pazza e dei polli alla diossina.

Entrambe le emergenze evidenziarono la necessità di istituire un sistema di controlli di filiera secondo la logica "dai campi alla tavola", al fine di presidiare qualità e sicurezza degli alimenti al momento del consumo umano e tutelare la salute dei consumatori.

La salute dell'uomo viene altresì garantita attraverso un articolato sistema di controlli diretti a garantire in maniera interdipendente la salute e benessere degli animali, la salute delle piante e la tutela dell'ambiente, in una prospettiva olistica che viene comunemente definita "one health".

In questa prospettiva, è imprescindibile garantire la sicurezza dei processi produttivi alimentari sin dalle prime fasi della produzione primaria.

Per quanto concerne le filiere produttive animali, i controlli ufficiali a livello di produzione primaria vengono espletati dai Servizi Veterinari che si avvalgono di personale tecnico della prevenzione per la gestione dei seguenti processi di controllo ufficiale:

- **Farmacosorveglianza, farmacovigilanza veterinaria e controllo di residui indesiderati con la seguente attività:**
  - o Ricerca dei residui indesiderati (anabolizzanti, farmaci, contaminanti ambientali) negli animali allevati e nei prodotti di origine animale;
- **Vigilanza e controllo latte e produzioni lattiero-casearie:**



- Controllo e verifica su tutta la filiera lattiero casearia: produzione del latte alla stalla, distributori di latte crudo, stabilimenti di produzione latte per uso alimentare, e prodotti lattiero caseari per garantire la sicurezza alimentare mediante verifiche, sopralluoghi, audit e campionamenti ufficiali;
- **Controllo e vigilanza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione di mangimi:**
  - Verifiche, sopralluoghi, audit e campionamenti ufficiali nel settore mangimistico;
  - Gestione anagrafica informatizzata operatori settore mangimi;
- **Sorveglianza sul benessere degli animali da reddito e da affezione e controllo e vigilanza sul trasporto animali vivi:**
  - Controllo ufficiale per la verifica delle condizioni di detenzione degli animali;
- **Protezione dell'ambiente da rischi biologici chimici e fisici derivanti dalle attività zootecniche; tutela dell'allevamento dai rischi di natura ambientale e controllo stoccaggio utilizzazione e /o trasformazione dei sottoprodotti di origine animale:**
  - Controlli ufficiali (verifiche, sopralluoghi, audit e campionamenti ufficiali).

## Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Il corso ha lo scopo di:

- illustrare compiti e funzioni del tecnico della prevenzione nell'ambito del Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione;
- far conoscere i presupposti normativi e logiche di pianificazione, organizzazione e funzionamento del sistema di controlli ufficiali esperiti in ambito zootecnico;
- fornire le competenze utili alla formazione degli atti tecnici, amministrativi e di polizia giudiziaria che devono essere effettuati nell'ambito delle attività di controllo ufficiale nel settore zootecnico;
- fornire un inquadramento rispetto al tema dell'alimentazione animale e delle principali fonti di contaminazione che possono costituire un rischio per la salute pubblica;
- illustrare la filiera di produzione del latte ed i pericoli che possono interessare tale settore produttivo;
- illustrare il tema del benessere animale e delle norme di buona prassi che possono essere adottate nell'ambito degli allevamenti.

Al termine dell'esercitazione lo studente dovrà:

- sapere analizzare criticamente le filiere zootecniche con particolare riguardo all'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, dimostrando capacità autonoma di approfondimento ed analisi critica al fine di identificare eventuali situazioni di non conformità correlate a possibili rischi per la salute;
- sapere declinare correttamente le azioni –di tipo tecnico, amministrativo e/o penale - che il tecnico della prevenzione deve intraprendere nell'ambito dei controlli ufficiali esperiti nel settore degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, dimostrando un buon livello di autonomia nell'approfondimento tecnico-normativo;
- essere in grado di predisporre atti tecnici, redigere atti amministrativi e penali connessi all'esecuzione dei controlli ufficiale (es. verbale di sopralluogo, relazione di intervento, proposta di ordinanza sindacale...), dimostrando chiarezza espositiva, appropriatezza e coerenza logico-concettuale.



## Risorse bibliografiche e sitografia

- PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE
- PIANO NAZIONALE RESIDUI
- PIANO REGIONALE INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE
- [https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_4.jsp?lingua=italiano&area=sanitaAnimale](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_4.jsp?lingua=italiano&area=sanitaAnimale)
- <https://www.izsvenezie.it/>
- <https://www.efsa.europa.eu/it>

## Organizzazione del corso e metodologia laboratoriale

Il corso è strutturato in una parte di didattica frontale ed una parte di laboratorio pratico con lo svolgimento di due esercitazioni che prevedono la simulazione di attività di controllo ufficiale, riguardanti:

- ESERCITAZIONE 1: simulazione attività ispettiva presso un allevamento,
- ESERCITAZIONE 2: simulazione attività di campionamento.

Le esercitazioni verranno condotte in gruppi di 3/4 persone.

L'ESERCITAZIONE 1 prevede:

- analisi critica del caso proposto;
- redazione scheda di controllo ufficiale;
- definizione delle azioni che l'autorità competente deve intraprendere in relazione alle non conformità evidenziate,

L'ESERCITAZIONE 2 prevede la simulazione di un'attività di prelievo campione di latte/mangimi:

- analisi critica del caso proposto;
- predisposizione piano di campionamento;
- redazione verbale di prelievo campione.

Gli atti predisposti verranno discussi in plenaria e sottoposti ad analisi guidata da parte del docente.



*Corso di Laurea Interateneo*  
TECNICHE DELLA PREVENZIONE  
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO



## Programma del corso

- Il sistema di controlli ufficiali veterinari, assetto organizzativo, compiti e funzioni dei Servizi Veterinari – Area Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche
- Il ruolo del tecnico della prevenzione nel sistema di gestione dei controlli ufficiali, ambiti professionali ed operativi
- Normativa di riferimento e fonti di programmazione delle attività di controllo ufficiale
- Il settore mangimistico e l'alimentazione animale: aspetti macroeconomici riferiti agli alimenti per gli animali da reddito, problematiche di coltivazione dei cereali e delle leguminose, trattamento/conservazione, distribuzione, contaminanti, impatti ambientali;
- La tutela del benessere animale: cos'è e a cosa si riferisce, etica, problematiche attuali, produzione animale, animalisti ed animali allevati;
- La filiera del latte: il latte cos'è, aspetti produttivi, rischi alimentari, contaminanti e gestione delle non conformità;
- L'attività di vigilanza, il sistema di controlli, le attività di PG, comportamento ed etica professionale, responsabilità.

Il corso si svolge in due giornate; di mattina si svolgeranno le lezioni frontali da parte del docente; nel pomeriggio verranno proposti le esercitazioni con successiva restituzione in plenaria e discussione guidata dal docente.