

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI
ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio IX-EX DGSAN

Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro Sedi

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	12 GIU. 2014
Prot. N.	253682
Indice classifica. line	Pratic. / Solo
E.900.02.16	

p. c. Associazioni di categoria
Loro Sedi

IZS Abruzzo e Molise

DGISAN ex Ufficio III

Oggetto: Export USA – Linee guida per le misure contro il bioterrorismo (Food Defense)

Con la presente si desidera fornire indicazioni agli stabilimenti che esportano carne o prodotti a base di carne verso gli USA in merito alle misure di base per proteggere le proprie produzioni da eventuali manomissioni esterne.

Si fa pertanto diretto riferimento ai documenti pubblicati sul sito FSIS :
<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-defense-and-emergency-response>

Food Defense means having measure in place to reduce the chances of someone intentionally contaminating the food supply in order to kill or hurt people , disrupt establishment economy, or ruin their business

Gli stabilimenti che hanno un piano di monitoraggio antintrusione e antimanomissione assicurano un prodotto più sicuro nonché aiutano a proteggere la salute pubblica e i loro impiegati.

Un piano contro il bioterrorismo riduce il rischio di produzione di alimenti non sicuri, furti ed eventuali perdite economiche.

Si forniscono di seguito alcuni strumenti di lavoro che possono essere utilizzati per valutare la sicurezza degli stabilimenti.

- **AREE ESTERNE**

Barriere Fisiche:

1. assicurare una adeguata illuminazione notturna per monitorare le aree esterne allo stabilimento;

2. installare porte allarmate nelle uscite d'emergenza;
3. assicurarsi che le aree di accesso allo stabilimento siano chiudibili, sigillabili o munite di sensori (es. cancelli o portoni esterni, finestre, aperture sul tetto, aperture per la ventilazione, aperture per carico/scarico merci, silos per lo stoccaggio delle merci, pompe dell'acqua;
4. verificare regolarmente e documentare la sicurezza dei luoghi di stoccaggio delle merci;
5. non autorizzare l'accesso alle fonti d'acqua ai non addetti ai lavori;

Al ricevimento/spedizione:

1. controllare l'accesso ai luoghi di carico e monitorare le operazioni di carico e scarico di materie prime, prodotti finiti o altro utilizzati nei processi di produzione;
2. ispezionare i camion cisterna prima delle operazioni di carico per individuare la presenza di materiale estraneo, solido o liquido;
3. richiedere ai fornitori di notificare l'arrivo della merce;
4. condurre delle indagini se i documenti di accompagnamento della merce non sono conformi;
5. qualora vengano consegnate merci inattese, far attendere i camion all'esterno dello stabilimento per effettuare le verifiche del caso;
6. qualora lo stabilimento accetti o carichi i prodotti in orari non di lavoro, deve assicurare la presenza del personale per osservare le operazioni di carico /scarico;
7. verificare le condizioni di parte o di tutta la merce consegnata;
8. richiedere che la merce in arrivo sia adeguatamente identificata, numerata o sigillata. Rigettare la merce non conforme;
9. selezionare i fornitori tenendo in considerazione le misure di sicurezza da loro applicate;
10. esaminare le merci che rientrano allo stabilimento in luoghi separati prima di riammetterle in lavorazione;
11. mantenere la documentazione dei resi;
12. richiedere ai fornitori di identificare il personale che effettua le consegne (con foto o elenco di nomi);
13. ridurre al minimo i tempi di carico/scarico durante i quali i camion sono lasciati aperti;

• AREE INTERNE

Misure generali di sicurezza:

1. installare e monitorare telecamere di sicurezza;
2. aumentare la luminosità all'interno dello stabilimento
3. effettuare regolarmente l'inventario delle chiavi delle aree sensibili dello stabilimento
4. restringere l'accesso ai sistemi di ventilazione, condizionamento, acqua, centraline elettriche, disinfettanti o sostanze chimiche (es. utilizzare armadietti con chiavi o restringere l'accesso a poche persone)

Sicurezza nelle aree di macellazione e lavorazione:

1. mantenere la registrazione dei materiali e dei prodotti finiti che vengono usati e che vengono riportati in magazzino;
2. ridurre il tempo di incustodia delle aree di lavorazione;
3. limitare l'accesso ai contenitori di alimenti o di apparecchiature per le lavorazioni a personale identificato;
4. non introdurre oggetti personali nelle aree di produzione;

Sicurezza nelle aree di stoccaggio:

1. limitare l'accesso nelle aree dove sono conservati prodotti o ingredienti a personale identificato ;

2. effettuare regolarmente l'inventario dei prodotti finiti per monitorare il reso o gli eccessi di magazzino;
3. limitare l'accesso al personale designato;

Ingredienti/acqua:

1. esaminare gli imballaggi degli ingredienti prima dell'uso per eventuali manomissioni;
2. limitare l'accesso alle aree dove sono conservati i prodotti, gli ingredienti, l'acqua a del personale dedicato;
3. controllare l'acqua municipale (es. prelievo per controllo potabilità);
4. ispezionare le tubature interne, dove possibile, per controllare l'integrità delle strutture e le giunture di connessione;
5. contattare immediatamente l'Autorità Competente qualora la potabilità dell'acqua viene compromessa;

Controllo delle sostanze chimiche o pericolose:

1. se è presente un laboratorio interno, consentire l'accesso solo al personale autorizzato;
2. prevedere una procedura per l'accettazione dei campioni;
3. prevedere una procedura per ricevere, stoccare i reagenti;

• PERSONALE

1. individuare del personale autorizzato per fermare il processo di produzione in caso di pericoli significativi;
2. controllare l'accesso del personale addetto ai lavori e non durante i turni di lavoro;
3. restringere l'accesso del personale interno o esterno alle aree di lavoro a loro dedicate;
4. identificare il personale assegnato ad aree di lavoro differente o che hanno specifiche finzioni (es. indumenti di colore diverso o cappelli di colore diverso...);
5. il personale non deve in alcun modo indossare indumenti diversi da quelli forniti dalla ditta;
6. mantenere la registrazione del personale che sta lavorando;

• AZIONI DA INTRAPRENDERE IN CASO DI INCIDENTI

1. stabilire procedure adeguate di evacuazione e includere il bioterrorismo;
2. stabilire procedure per rispondere alle minacce o ad eventi di contaminazione del prodotto;
3. stabilire procedure di comunicazione con le Autorità Competenti;

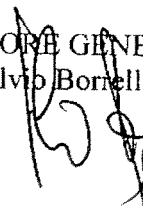
In allegato si fornisce una check list che deve essere compilata su base annuale e conservata presso le aziende produttrici per un periodo non minore ai due anni.

Non tutte le misure sono ovviamente applicabili in tutti gli stabilimenti di produzione. Sarà cura degli impianti valutare se aggiungere ulteriori informazioni utili.

Tale provvedimento entrerà in vigore entro 60 giorni dalla data di emanazione della presente nota.

Si pregano i Servizi Veterinari di diffondere la nota e il questionario allegato a tutti gli stabilimenti abilitati all'esportazione verso gli USA.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Bortello)



LOTTA AL BIOTERRORISMO (FOOD DEFENSE)

Nome ed Approval Number dello stabilimento: _____
Indirizzo dello stabilimento: _____

Lo stabilimento deve aver implementato almeno una delle opzioni previste per ogni sezione.

AREE ESTERNE

• SICUREZZA

1. le recinzioni con le piante sono sufficienti ad impedire l'accesso a persone non autorizzate (es. sono presenti reti metalliche, non ci sono spazi per passare...)
2. le entrate sono sicure (es. sono installate chiusure di sicurezza o allarmi)
3. il perimetro dello stabilimento è controllato per monitorare attività sospette
4. la luce esterna è proporzionato al bisogno ed ostacola attività illecite
5. gli altri punti di accesso, come le finestre o le aree di ventilazione, sono controllate e tenute chiuse
6. gli eventuali depositi esterni sono protetti da accessi non autorizzati

.....

• RICEVIMENTO/SPEDIZIONE

1. le spedizioni in arrivo sono monitorate per tenere lontano eventuali manomissioni
2. i veicoli, se sospetti, in ingresso o in uscita sono esaminati
3. le attività di carico o scarico sono programmate e monitorate
4. l'accesso ai luoghi di carico è controllato
5. le merci in ingresso sono controllate (es. i camion che arrivano sono chiusi o sigillati)
6. le merci in uscita sono controllate (es. i camion che partono sono chiusi o sigillati)

.....

• CORRISPONDENZA

1. la corrispondenza è maneggiata lontano dagli alimenti, dalle materie prime e dai materiali per il confezionamento
2. il personale addetto alla posta sa come trattare eventuale corrispondenza o pacchi sospetti

.....

AREE INTERNE

• IN GENERALE

1. i pacchi sospetti sono portati all'attenzione di un addetto identificato
2. le aree ad accesso ristretto sono chiaramente identificate
3. il materiale non controllato è adeguatamente ispezionato prima dell'uso
4. le non conformità dell'inventario sono riportate ad un addetto identificato
5. le luci di emergenza sono funzionanti
6. l'allarme di emergenza è identificabile, collaudato e sottoposto a revisione (es. è in contatto con l'autorità competente)

....

• MACELLAZIONE/LAVORAZIONE

1. è ristretto l'accesso ad animali vivi, ingredienti e materiali per il confezionamento
2. l'accesso alle stalle e alle carcasse è controllato
3. l'accesso all'attrezzatura (forni, mixer, zangole) è controllato
4. gli ingredienti sono esaminati prima dell'uso per evitare manomissioni
5. lo stabilimento ha un sistema di tracciabilità efficiente

.....

• IMMAGAZINAGGIO

1. l'accesso alle aree di stoccaggio è limitato al personale addetto
2. la merce viene messa in uso considerando la data di arrivo (first in first out)
3. le etichette e il materiale per il confezionamento è controllato per prevenire furti e adulterazioni
4. i magazzini sono controllati con periodicità per evitare manomissioni

...

• INGREDIENTI / ACQUA

1. l'accesso alle cisterne d'acqua è limitato
2. l'accesso alle linee di distribuzione di acqua o ingredienti è limitato ed esaminato
3. gli ingredienti sono controllati (es. nitriti)
4. sono richieste informazioni di garanzia di sicurezza ai fornitori

....

• SOSTANZE CHIMICHE E PERICOLOSE

1. le sostanze chimiche, pericolose, pesticidi o materiali per la pulizia e la disinfezione, sono mantenuti in locali separati e chiusi a chiave
2. è presente un inventario per tutte le sostanze di cui sopra ed eventuali discrepanze sono segnalate
3. il materiale di scarto pericoloso (biologico o chimico) è tenuto sotto controllo e maneggiato in modo apposito

....

• ALTRO

1. l'accesso ai luoghi sensibili dello stabilimento e ai processi produttivi è controllato
2. l'accesso ai computer è protetto con firewalls e passwords

PERSONALE

- **ADDETTI AI LAVORI**

1. lo stabilimento identifica il personale che lavora nell'impianto
 2. il personale neo assunto ha delle referenze o non ha precedenti
 3. il personale è formato su quello che possono introdurre o portare fuori dallo stabilimento
- ...

- **ACCESSO AI NON ADDETTI AI LAVORI (visitatori, ospiti, trasportatori...)**

1. è mantenuto un registro per monitorare l'accesso degli estranei
 2. gli ospiti sono adeguatamente identificati
 3. gli ospiti sono accompagnati in tutto lo stabilimento durante la visita
 4. gli ospiti non possono entrare in determinate aree
 5. gli ospiti hanno delle restrizioni su quello che possono introdurre o portare fuori dallo stabilimento
- ...

- **FORMAZIONE**

1. il personale neo assunto è formato anche sulle misure inerenti la lotta al bioterrorismo
 2. il personale viene formato periodicamente anche sulle misure inerenti la lotta al bioterrorismo
 3. il personale è formato e sa come comportarsi nel caso in cui osservi attività sospette o inusuali
-

COSA FARE IN CASO DI INCIDENTI

- **ANALIZZARE LE MISURE DI SICUREZZA**

1. lo stabilimento ha delle procedure per assicurare che il prodotto adulterato o potenzialmente manomesso è trattenuto in azienda
2. vengono esaminati i reclami dei clienti
3. viene incoraggiata la segnalazione di attività inusuale
4. il personale che risponde al telefono è informato su come rispondere alle eventuali minacce
5. il personale può fermare le lavorazioni per minimizzare il rischio di incidenti che possono contaminare i prodotti
6. qualora vengono riportate attività illecite o sospette lo stabilimento effettua le indagini del caso

...

- **ALTRO**

1. le informazioni personali degli addetti ai lavori sono mantenute aggiornate
2. i contatti di emergenza degli addetti ai lavori sono mantenute aggiornate
3. lo stabilimento ha una procedura per il richiamo del prodotto e tale procedura è aggiornata periodicamente
4. il personale è formato sulle procedure di ritiro/richiamo di prodotto

....

Data, Luogo e Firma del responsabile del piano

.....