

Codice DB2001

D.D. 18 ottobre 2011, n. 780

Approvazione progetto "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici" - Assegnazione della somma di euro 90.000,00= a favore dell'ASL TO5 - Cap. 157096/2010 - I. 5777.

Premesso che:

il tema della sicurezza alimentare viene considerato tra gli elementi più importanti nelle politiche di sanità pubblica a livello mondiale in quanto crea un enorme impatto sociale ed economico sulle comunità ed i loro sistemi sanitari;

nei paesi industrializzati i principali problemi della sicurezza alimentare sono di origine microbiologica; nel 2004 l'OMS ha stimato che 2,16 milioni di bambini muoiono ogni anno per malattie diarroiche a seguito di esposizione ad acqua e cibo non sicuri e scarsa igiene. Sebbene tale dato sia attribuibile principalmente alle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo, si stima che la percentuale di popolazione che soffre di malattie a trasmissione alimentare possa arrivare fino al 30% anche in alcuni paesi industrializzati;

il quadro completo dell'impatto e dei costi delle malattie di origine alimentare, nei paesi industrializzati come in quelli in via di sviluppo, rimane attualmente quasi completamente sconosciuto. Molti focolai di malattie di origine alimentare non vengono riconosciuti, segnalati o investigati e riescono ad emergere solo se connessi con situazioni che hanno un maggiore ricaduta sulla salute pubblica o sull'economia e risultano mediaticamente spendibili. Emerge la necessità di effettuare, anche a livello locale, ricerche per stabilire quali siano i maggiori pericoli microbiologici in grado di condizionare la sicurezza degli alimenti mediante un approccio integrato basato, oltre che sulla valutazione dell'impatto delle foodborne disease sulla salute e la spesa pubblica, anche sull'epidemiologia e sulla valutazione del rischio;

nell'ambito del controllo ufficiale, la Regione Piemonte, oltre ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari previsti dal Reg.CE/2073/2005 e s.m.i, definisce annualmente nel Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (P.R.I.S.A.) ulteriori parametri e matrici da analizzare;

la scelta viene effettuata principalmente in base alle problematiche emergenti, all'esito dei campionamenti effettuati nell'anno precedente, alla valutazione del rischio per determinate tipologie di alimenti, ai pericoli individuati dal sistema internazionale di allerta alimentare e ai risultati forniti dai sistemi di sorveglianza regionali sulle malattie trasmesse da alimenti. Al fine di regolamentare i rapporti tra il Laboratorio ufficiale Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, i Dipartimenti di Prevenzione dell'ASL e gli altri Organi ufficiali di vigilanza e prevenzione cui compete l'attività di campionamento, viene aggiornato periodicamente un protocollo tecnico riportante i criteri microbiologici per alcuni prodotti alimentari non soggetti a specifica normativa di legge. Da una prima analisi, è emerso che tale documento contempla matrici alimentari principalmente di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N), non considera alcuni criteri di sicurezza alimentare emergenti e prevede valori guida generici per i criteri di igiene del processo, senza indicazioni sul livello di rischio reale al fine di gestire le non conformità analitiche e proporre adeguate misure correttive;

l'interpretazione dei risultati di tali analisi, durante i controlli ufficiali, se non opportunamente supportata da criteri armonizzati relativi all'accettabilità dei prodotti alimentari, in particolare per quanto riguarda la presenza di determinati microrganismi patogeni, può portare a possibili interpretazioni divergenti da parte di differenti organi di controllo dell'Autorità competente;

in questo contesto la mancanza di una modalità condivisa di interpretazione dei risultati per criteri diversi da quelli previsti dal Reg.CE/2073/2005 può portare alla adozione di provvedimenti in grado di causare gravi danni alla singola impresa o ad interi settori produttivi creando allarmismi ingiustificati tra i consumatori. Si tratta inoltre di scelte effettuate da singoli organi di controllo spesso molto diverse da altre situazioni sovrapponibili dovute alla carenza di un'analisi del rischio che deve tenere conto di molti fattori, quali le condizioni d'uso normali dell'alimento, le informazioni trasmesse al consumatore, la popolazione esposta, la fase di vita commerciale del prodotto, la natura stessa dell'alimento, il microrganismo in questione ed il suo livello di contaminazione;

a livello internazionale, molte organizzazioni accreditate dal punto di vista scientifico, tra cui l'Health Protection Agency (HPA), la Chilled Food Association (CFA) e l'Agenzia Francese di Sicurezza Sanitaria degli Alimenti (AFSSA), hanno pubblicato valide linee guida con lo scopo di fornire assistenza nell'interpretazione dei risultati analitici, sia in caso di mancanza di limiti di legge, che di criteri microbiologici noti per gli alimenti. Tali documenti, a seconda del livello di contaminazione, identificano diverse categorie di qualità microbiologica dell'alimento, comprese tra l'"accettabile" e il "potenzialmente pericoloso", a cui corrispondono specifiche azioni da adottare, sia da parte dell'OSA sia da parte dell'Autorità competente. Si tratta di linee guida utili ma non completamente applicabili alle produzioni alimentari regionali e nazionali ed alle differenti abitudini alimentari dei cittadini piemontesi.

Per quanto sopra esposto, si rende quindi necessario procedere all'adozione di linee guida regionali, attraverso lo sviluppo del progetto, che viene dettagliato nell' Allegato A), che fa parte sostanziale e integrante della presente determinazione e che si pone l'obiettivo di ridurre l'esposizione della popolazione piemontese al rischio di contrarre una malattia gastroenterica a seguito del consumo di un alimento, non solo contaminato da microrganismi patogeni, ma anche con elevati livelli di contaminazione da microrganismi non patogeni o potenzialmente patogeni non previsti dal Reg. 2073/2005 e s.m.i.

Considerato, inoltre, che una revisione dei programmi di campionamento effettuata sulla base dei risultati del progetto potrebbe consentire, senza diminuzione dei livelli di sicurezza, di ridurre di circa il 20% il numero dei campioni, riducendo le duplicazioni, tagliando le prove inutili per alcune matrici e indirizzando in modo più specifico i restanti controlli, con una possibile stima di risparmio per la sanità pubblica di circa 200.000,00= euro/anno e con un minor costo per le imprese piemontesi di almeno 70.000,00 euro/anno;

vista la D.D. n. 977 del 30.11.2010, con la quale sono state impegnate risorse a favore delle ASL della Regione Piemonte, per progetti destinati al potenziamento delle attività di prevenzione svolte sul territorio regionale da parte dell'ASL;

vista la nota prot. n. 34460/DB2000 del 29.11.2010 con la quale il Direttore regionale assegna tali risorse al Settore Promozione della Salute ed Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva per le attività di competenza;

vista la D.G.R. n. 14-1440 del 28.01.2011 contenente disposizioni alle Aziende Sanitarie Regionali in merito ai costi delle consistenze organiche;

atteso quanto sopra si rende opportuno approvare il progetto di cui all'Allegato A) parte integrante del presente provvedimento che prevede una spesa complessiva di Euro 90.000,00= da assegnare all'ASL TO5, a copertura degli oneri necessari alla realizzazione del progetto, che avrà la durata di mesi dodici e che trova copertura sul cap. 157096/2010 (Ass. n. 100936), Codice SIOPE 1538 – I. 5777.

Di dare atto che trattasi di spese non soggette agli obblighi di tracciabilità previsti dalla legge n. 136/2010 e s.m.i.

Tutto ciò premesso,

IL DIRIGENTE

vista la L.R. n. 7/2001;
visto il DPGR 05/12/01 n. 18/R;
visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165;
visto l'art. 17 della L.R. 23/2008 e s.m.i.;
vista la L.R. n. 15 del 01/06/2010;
vista la D.G.R. n. 1-589 del 09/09/2010;
vista la L.R. n. 26 del 31.12.2010;

determina

- di approvare, per quanto esposto in premessa il progetto “Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici”, che sarà realizzato dall'ASL TO5, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Patologia Animale e Dipartimento di Sanità Pubblica, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, l'A.O.U. San Giovanni Battista di Torino – Laboratorio di Microbiologia e il Centro Antiveleni, Ospedale Niguarda di Milano, di cui all'allegato A), che forma parte integrante e sostanziale della presente determinazione;

- di liquidare all'ASL TO5 la somma di euro 90.000,00= che trova copertura sul Cap. 157096/2010 (Ass. n. 100936) Codice SIOPE 1538 – I. 5777, con le seguenti modalità:

- Euro 45.000,00= (50%) ad approvazione del presente provvedimento;
- Euro 45.000,00= (50%), dietro presentazione di dettagliato rendiconto delle spese effettivamente sostenute e di dettagliata relazione attinente l'attività svolta ed il raggiungimento degli obiettivi previsti,

a coperture di borse di studio o altre forme di contratti previste dalla vigente normativa, nonché i costi derivanti dalla partecipazione di corsi di formazione e materiale documentale.

L'ASLTO5 provvederà ad acquisire eventuali rendiconti amministrativi contabili qualora sussistesse la necessità di stipulare convenzioni con gli Enti collaboratori del progetto .

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto.

Il Dirigente
Michela Audenino