

Il controllo ufficiale finalizzato alla verifica del carry over: limiti e miglioramenti a seguito dell'ispezione FVO 2012/6492

Ministero della Salute
Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari
Ufficio VII – Alimentazione Animale
Dr. Marco Collu

Argomenti

- ▶ Audit FVO 2012/6492
- ▶ Action Plan
- ▶ Addendum 1/2013
- ▶ Controllo ufficiale verifica carry-over
- ▶ Prospettive del controllo ufficiale



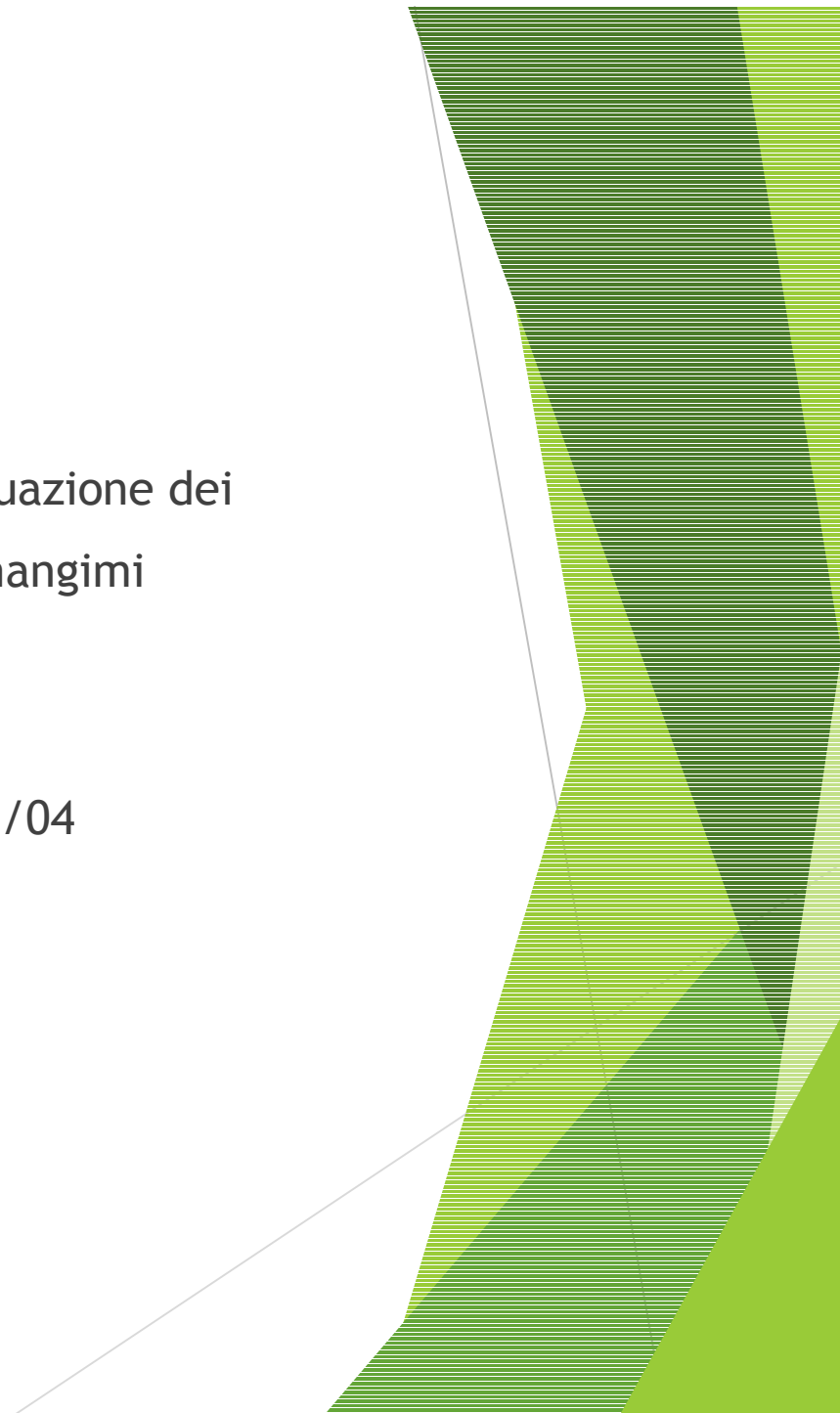
Audit FVO 2012/6492

Svolto dal 20 al 30 novembre 2012

al fine di valutare le misure poste in atto per l'individuazione dei pericoli e la gestione del rischio nella filiera dei mangimi

Con riferimento ai

Reg. 1831/2003, Dir. 2002/32/CE, 882/04



Audit FVO 2012/6492

Perché l'FVO 2012/6492 ?

Alcune crisi relative alla sicurezza dei mangimi (ad es. diossine) furono connesse ad inadeguate misure di **individuazione e gestione dei rischi** da parte degli OSM,

È stato evidenziando che alcune attività possono essere più a rischio di altre.

Inoltre in vari SM si rilevarono criticità nell'attuazione e nei controlli ufficiali relativi alle procedure basate sui principi dell'analisi dei pericoli.

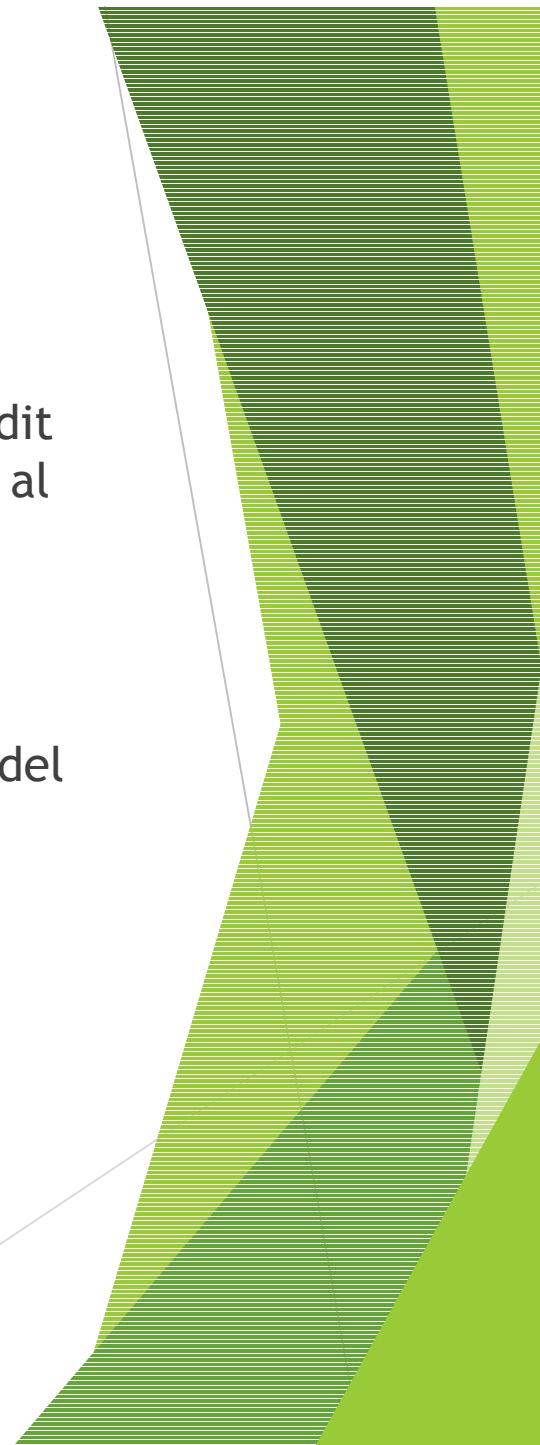
Pertanto a partire dal 2012 l'FVO ha avviato una nuova serie di audit incentrati su alcuni requisiti specifici della normativa nei settori chiave, nei quali furono individuati dei pericoli che necessariamente devono essere gestiti.



Audit FVO 2012/6492

Nel corso dell'Audit sono stati, inoltre, valutati i risultati di un precedente Audit (FVO 2009-8321) relativo alla sicurezza dei mangimi effettuato in Italia dal 17 al 27 novembre 2009 ritenuti rilevanti per lo stesso audit.

Inoltre sono state raccolte informazioni relative alla etichettatura e commercializzazione dei mangimi al fine di accertare il livello di applicazione del Reg. 767/2012.



Audit FVO 2012/6492

Sono stati coinvolti:

- Autorità Competente Centrale
- 3 Regioni
- 2 Asl
- 9 operatori del settore



Audit FVO 2012/6492

numero	Tipologia	operatore
1	Impianto di miscelazione dei grassi	Miscelazione di materiali di cat. 3 (grassi di origine animale)
2	mangimifici	Stabilimenti riconosciuti che utilizzano coccidiostatici e producono mangimi medicati
1	mangimificio	stabilimento registrato che produce mangimi composti
1	Fornitore di prodotti per mangimi e di prodotti tecnici (non destinati all'alimentazione animale)	Cava che produce carbonato di calcio
1	Impianto di trasformazione di sottoprodotti alimentari	Trasformazione (deconfezionamento e macinazione) di sottoprodotti alimentari per rifornire la filiera dei mangimi
1	Impianto oleochimico	Fornitura di parte della produzione alla filiera dei mangimi
1	Impianto di trasformazione di grassi e oli	Raffinazione di grassi e oli e fornitura di alcuni sottoprodotti alla filiera dei mangimi
1	Essiccatoio per mangimi	Essiccazione di cereali in grani

Audit FVO 2012/6492 - conclusioni

Organizzazione ed esecuzione dei controlli ufficiali

controlli ufficiali sono ...(omissis)... generalmente appropriati.

Tuttavia:

- a) non tutti gli stabilimenti sono stati classificati in base al rischio, il che impedisce di indirizzare appieno le ispezioni in funzione dei criteri di rischio;
- b) ai controlli ufficiali sfugge una serie di carenze nelle procedure basate sui principi HACCP (ciò in alcuni casi deriva da una conoscenza limitata dei principali rischi connessi alle attività da parte degli ispettori).

Ciò pregiudica la classificazione degli stabilimenti in base al rischio, in particolare per quanto riguarda la valutazione dei sistemi di autocontrollo degli OSM.

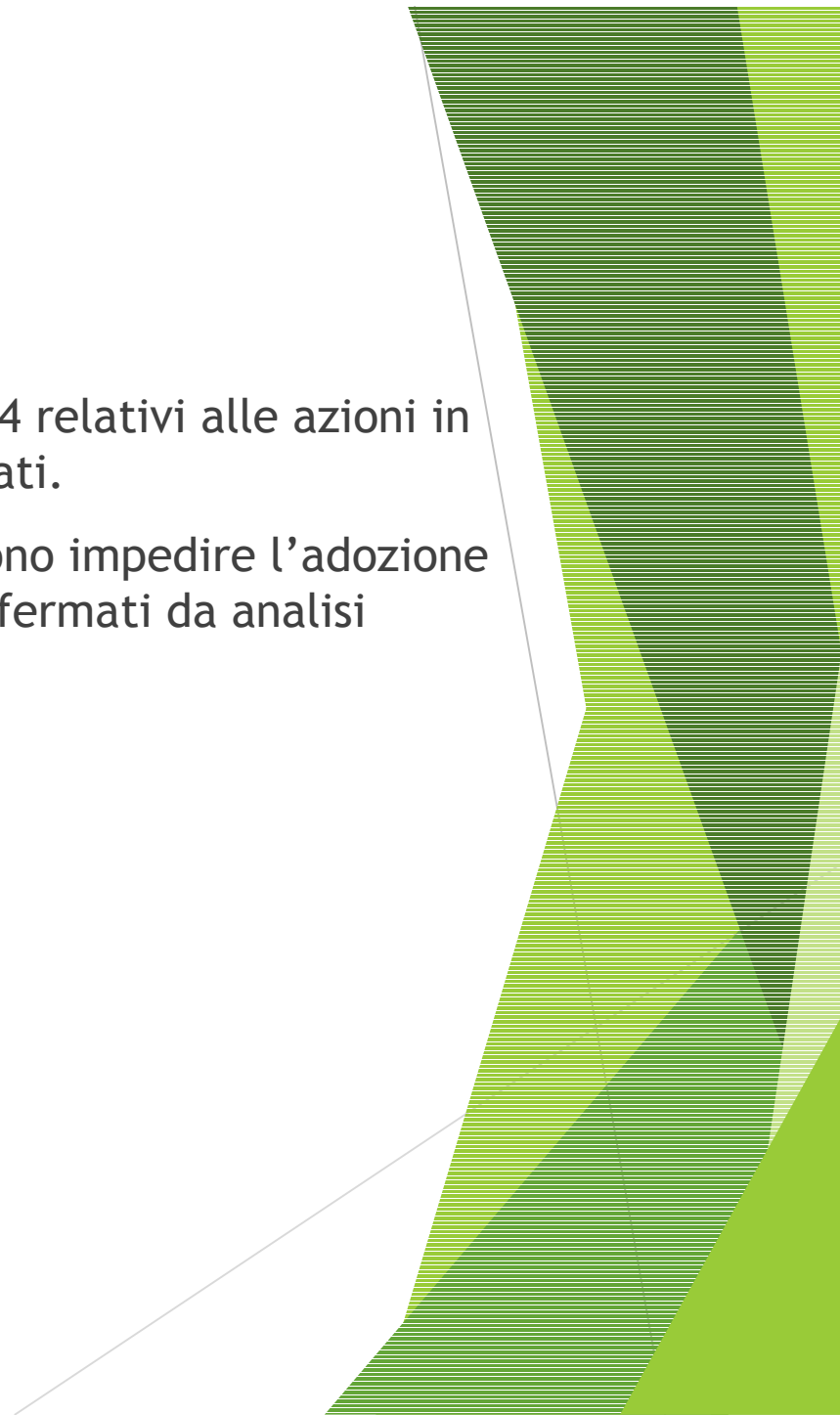
Per ciò che concerne il campionamento ufficiale, sebbene l'approccio seguito basato sul rischio sia generalmente soddisfacente nella maggior parte dei casi, esso risulta inadeguato nell'ambito dei residui di coccidiostatici nei mangimi per specie non bersaglio.

Audit FVO 2012/6492 - *conclusioni*

Azioni in caso di non conformità alla normativa

► I requisiti di cui all'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 relativi alle azioni in caso di non conformità alla normativa sono generalmente rispettati.

Tuttavia, i lunghi tempi di espletamento (delle analisi) possono impedire l'adozione tempestiva di interventi correttivi nei casi di non conformità confermati da analisi ufficiali volte a individuare la presenza di diossine.



Audit FVO 2012/6492 - conclusioni

Contaminazione incrociata, omogeneità e sostanze indesiderabili

I controlli ufficiali non sono in grado di garantire che i mangimifici attuino misure adeguate al fine di:

- a) rispettare il livello di contaminazione incrociata da coccidiostatici mantenendolo al di sotto dei valori massimi consentiti fissati per legge;
- b) garantire che il livello di contaminazione incrociata derivante dall'uso di farmaci veterinari sia ridotto al minimo.

Pertanto i pertinenti requisiti previsti dall'articolo 5, par. 2 del Reg. (CE) 183/2005 riguardanti la contaminazione incrociata non sono del tutto rispettati.

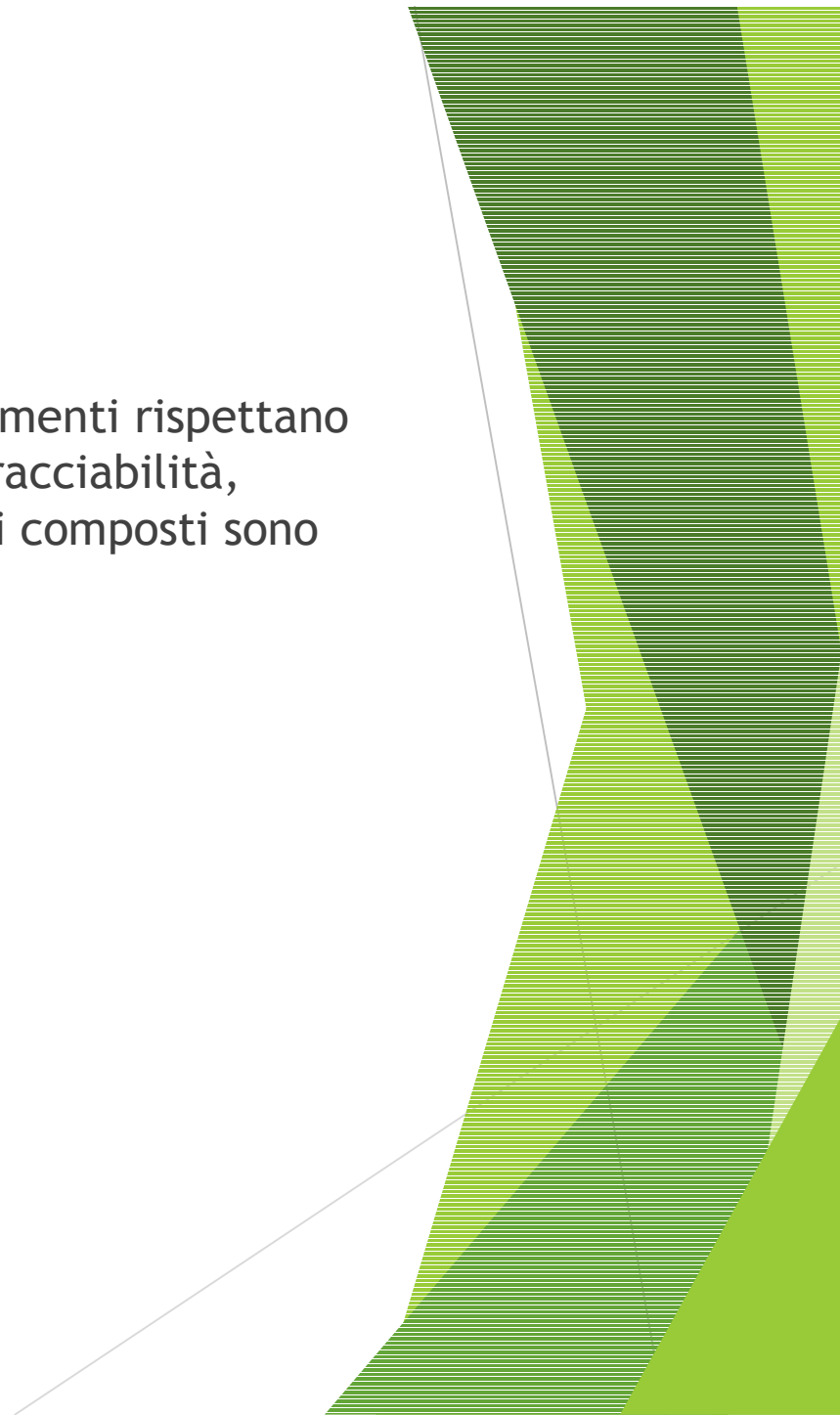
Inoltre, il fatto che il campionamento ufficiale non sia stato predisposto correttamente al fine impedisce alle autorità competenti di determinare l'entità di questo problema.

I controlli ufficiali non hanno evidenziato alcune importanti carenze riguardanti il monitoraggio delle sostanze indesiderabili svolto dagli stabilimenti operanti nel settore dei mangimi.

Audit FVO 2012/6492 - *conclusioni*

Tracciabilità

➤ I controlli ufficiali non sono in grado di garantire che gli stabilimenti rispettano i requisiti relativi alla conservazione dei campioni ai fini della tracciabilità, alcune carenze evidenziabili presso taluni produttori di mangimi composti sono passate inosservate agli ispettori preposti ai controlli ufficiali.



Audit FVO 2012/6492 - *conclusioni*

Procedure basate sui principi HACCP

➤ I controlli ufficiali non sono sempre in grado di garantire che gli stabilimenti rispettino i requisiti relativi alle procedure basate sui principi HACCP di cui agli articoli 6 e 7 del regolamento (CE) n. 1831/2005, in quanto vi sono carenze sia nella loro progettazione che nell'attuazione, in particolare per quanto riguarda l'individuazione di pericoli connessi ai materiali in entrata o a processi seguiti nella manipolazione dei mangimi.



Audit FVO 2012/6492 - conclusioni

Conclusione Generale

- Le autorità competenti hanno un buon livello di comunicazione e coordinamento e dispongono di procedure generalmente adeguate per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali, nonché per garantire che siano adottati correttivi una volta individuate le non conformità. Esse dispongono inoltre di conoscenze approfondite degli stabilimenti e degli operatori attivi nella filiera dei mangimi, ivi comprese quelle che rientrano nell'ambito di applicazione del presente audit. I controlli ufficiali tengono generalmente conto dei rischi connessi alle attività e alle operazioni ma non sempre sono in grado di individuare le carenze nella progettazione di procedure basate sui principi HACCP, in particolare per quanto riguarda individuazione di rischi connessi agli ingredienti utilizzati.
- Tali controlli, inoltre, non riescono a garantire che gli operatori del settore dei mangimi applichino misure efficaci per limitare il più possibile la contaminazione incrociata dei mangimi, segnatamente per gli coccidiostatici, e il campionamento ufficiale non è predisposto in modo corretto a tale riguardo.

Audit FVO 2012/6492 - Raccomandazioni

1 - *“Completare la classificazione in base al rischio degli stabilimenti operanti nel settore dei mangimi affinché i controlli ufficiali su questi stabilimenti possano essere pienamente fondati sulla valutazione del rischio, ai sensi dell’articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004.”*

Piano di Azione:

- *Addendum 1/2013: par. Sopralluoghi ispettivi (categorizzazione in base rischio),*
- *Addendum 1/2013: Allegato 9bis Potenziamento del controllo ufficiale nelle categorizzazione aziende zootecniche,*
- *Il completamento della categorizzazione sarà oggetto di verifica negli Audit art.6 par.4 Reg 882/04 che il MdS effettuerà sulle AC.*

Audit FVO 2012/6492 - Raccomandazioni

2 - *“Garantire che i controlli ufficiali tengano sempre conto dei rischi connessi alle attività e operazioni, in particolare nel caso di essiccatoi di mangime che utilizzano l’essiccazione diretta, ai sensi dall’articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004.”*

Piano di Azione:

- *Addendum 1/2013: par. Sopralluoghi ispettivi, (conoscenza e valutazione di: tipologia impianto di essiccazione, qualità del combustibile, raggiungimento essiccazione completa, manutenzione impianto, temperatura di essiccazione)*
- *Addendum 1/2013: Allegato 4 attività 7, (requisiti specifici impianti essiccazione)*

Audit FVO 2012/6492 - Raccomandazioni

3 - *“Garantire che il campionamento ufficiale tenga conto in modo più puntuale dei criteri di rischio previsti dall’articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004, per quanto riguarda la possibile presenza di residui di coccidiostatici nei mangimi destinati a specie non bersaglio.”*

Piano di Azione:

- Nota prot.309 del 09/01/2013 (Applicabilità della Circolare 1 del 23/01/1996 - chiarimenti),
- Addendum 1/2013: *Capitolo 2. (istruzioni specifiche lotti da campionare)*

Audit FVO 2012/6492 - Raccomandazioni

4 - *“Garantire che gli operatori del settore dei mangimi pongano in atto le misure previste dall’articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 183/2005 al fine di: a) rispettare i livelli massimi consentiti fissati dalla direttiva 2002/32/CE per quanto riguarda la presenza di coccidiostatici nei mangimi destinati a specie non bersaglio; b) ridurre al minimo la contaminazione incrociata causata dall’impiego di farmaci veterinari.”*

Piano di Azione:

- Nota prot. 8957 del 03/05/2013 (misure urgenti di indirizzo dei controlli ufficiali sui mangimi),
- Addendum 1/2013: par. Competenze (programmazione di formazione specifica oggetto di verifica negli Audit art.6 par.4 Reg 882/04 che il MdS effettuerà sulle AC.),
- Formazione specifica organizzata da ACC e CRN.

Audit FVO 2012/6492 - Raccomandazioni

5 - *“Garantire che i requisiti previsti dall’articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n.183/2005 relativi al monitoraggio delle sostanze siano rispettati dagli stabilimenti operanti nel settore dei mangimi.”*

Piano di Azione:

- Nota prot. 8957 del 03/05/2013 (misure urgenti di indirizzo dei controlli ufficiali sui mangimi),
- Addendum 1/2013: par. Competenze (programmazione di formazione specifica oggetto di verifica negli Audit art.6 par.4 Reg 882/04 che il MdS effettuerà sulle AC.),
- Formazione specifica organizzata da ACC e CRN.

Audit FVO 2012/6492 - Raccomandazioni

6 - *“Garantire che gli operatori nel settore dei mangimi si conformino ai requisiti relativi alle procedure basate sui principi HACCP, ai sensi degli articoli 6 e 7 del regolamento (CE) n. 1831/2003, in particolare per quanto riguarda l’individuazione dei pericoli connessi ai materiali in entrata o ai processi adottati durante la manipolazione dei mangimi.”*

Piano di Azione:

- Addendum 1/2013: par. L’autocontrollo nel settore mangimistico (importanza analisi dei pericoli)
- Addendum 1/2013: *Allegato 4 attività 7, (Controllo qualità e Piano di autocontrollo e HACCP)*

Il controllo ufficiale del carry over



Il controllo ufficiale del carry over



Controllo ufficiale verifica carry over

OSM ha la responsabilità primaria di non immettere sul mercato prodotti non conformi, adottando le misure che ritiene più opportune in relazione:

- alla tipologia produttiva,

- alla tipologia di impianto,

- al livello di carry over rilevato per i vari principi attivi/adittivi utilizzati.

OSM, può adottare varie strategie, tra le quali ad esempio:

- linee separate,

- appropriate sequenze di produzione,

- validazione dell'impianto con prove analitiche che dimostrano un carry over a livelli accettabili,

- flushing etc...,

- eliminazione del mangime contaminato.



Controllo ufficiale verifica carry over

Il controllo ufficiale finalizzato alla verifica del carry over ha diversi livelli di azione sia come campionamenti che come ispezioni

- Categorizzazione degli OSM in base al rischio
- Valutazione dell'analisi dei pericoli effettuata dall'OSM,
- Valutazione delle procedure di gestione messe in atto dall'OSM al fine di ridurre/evitare il carry over,
- Campionamento e analisi.



Controllo ufficiale verifica carry over

Categorizzazione degli OSM in base al rischio

E' la base per la pianificazione dei controlli ufficiali, e dell'ottimizzazione delle risorse impiegate nell'attività di controllo.

➤ Finalità:

stabilire una categoria di rischio, in base a criteri oggettivi, per definire le priorità di controllo la frequenza e la tipologia dei CU.

➤ Mezzi:

Allegato 9, chek-list + [Foglio di calcolo del rischio \(Excel\)](#)

Allegato 9 bis, [Tabella valutazione aziende zootecniche](#)

Controllo ufficiale verifica carry over

Categorizzazione degli OSM in base al rischio - industrie mangimistiche

Criteri di valutazione

5 categorie (A, B, C, D, E, F) → 11 criteri → 4 classi di valutazione

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO												
Ragione sociale								BASSO				
Indirizzo												
Numero di riconoscimento/registrazione				Data								
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione												
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	CLASSI DI VALUTAZIONE				J	X	TOT			
CARATTERISTICHE DELLO	1	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)		RECENTE RISTRUTT. (1)		ABBASTANZA RECENTI (2)		DATATE (4)	0,00		

CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	CLASSI DI VALUTAZIONE				J	X	TOT				
1	SISTEMA DI AUTOCONTROLLO D	1	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETO E ADEGUATO (0)		ADEGUATO (1)		INCOMPLETO (3)		INADEGUATO (5)	0,00		
		2	GRADO DI APPLICAZIONE PRATICA	APPLICATO (0)		CARENZE MINORI (2)		CARENZE MAGGIORI (3)		NON APPLICATO (5)	0,00		
										0,00	0,25	0,0	

Controllo ufficiale verifica carry over

Categorizzazione degli OSM in base al rischio - industrie mangimistiche

Assegnazione del punteggio

- I valori dei singoli criteri inseriti, vengono sommati per ottenere il punteggio della categoria corrispondente.
- Il punteggio della categoria viene ponderato con un “peso” prestabilito.



Categorie	Peso
Caratteristiche dello stabilimento	0,20
Personale ed Entità produttiva	0,10
Gestione della produzione	0,25
Sistema di autocontrollo	0,25
Dati storici	0,20
Tot	1,00

Controllo ufficiale verifica carry over

Categorizzazione degli OSM in base al rischio - industrie mangimistiche

Ottenimento del profilo di rischio:

- Somma dei punteggi ponderati ($\sum \text{criteri} * \text{peso}$) delle singole categorie.

Il risultato sarà un numero da 1 a 10 che determina l'assegnazione in una delle 3 categorie di rischio individuate.

Valori di rischio	
< a 3	Rischio BASSO
$\geq 3 / < 4,2$	Rischio MEDIO
$\geq 4,2$	Rischio ALTO

Controllo ufficiale verifica carry over

Categorizzazione degli OSM in base al rischio - aziende zootecniche

VO DGSANCO 2012/6492 Novembre 2012

↳ necessità di completare la categorizzazione in base al rischio degli OSM,

è ritenuto opportuno fornire uno strumento di facile adozione, al fine di individuare le priorità di controllo nelle aziende zootecniche.

La tabella dell'Allegato 9 bis, permette, tramite la somma dei valori assegnati per la presenza o meno di fattori di rischio, di collocare l'azienda in uno dei 3 livelli di rischio (alto, basso e medio), in base ai quali modulare la frequenza ispettiva.

Classe di rischio	Range
Basso rischio	≤ 4
medio rischio	5 - 8
alto rischio	≥ 9

Fattori di rischio	Valore assegnato	valori es
Allevamento pluri specie		
Autoproduzione di mangimi		
Utilizzo di PAT		
Utilizzo premiscele medicate		
Utilizzo di coccidiostatici		
Utilizzo di mangimi contenenti PAT, e/o Mangimi medicati, e/o Mangimi contenenti coccidiostatici		
Utilizzo di FOA		
Mercato extraregionale dei prodotti degli alimenti derivati		
Precedenti non conformità sui mangimi ultimi 18 mesi		
Punteggio	0	1

Controllo ufficiale verifica carry over

durante l'attività ispettiva l'AC deve verificare che l'OSM rispetti i requisiti specifici previsti dal Regolamento 183/2005 in modo da assicurare produzioni sicure.

Allegato II: par. IMPIANTI E ATTREZZATURA, PRODUZIONE STOCCAGGIO E TRASPORTO

Allegato III: par. SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI Stoccaggio, Distribuzione

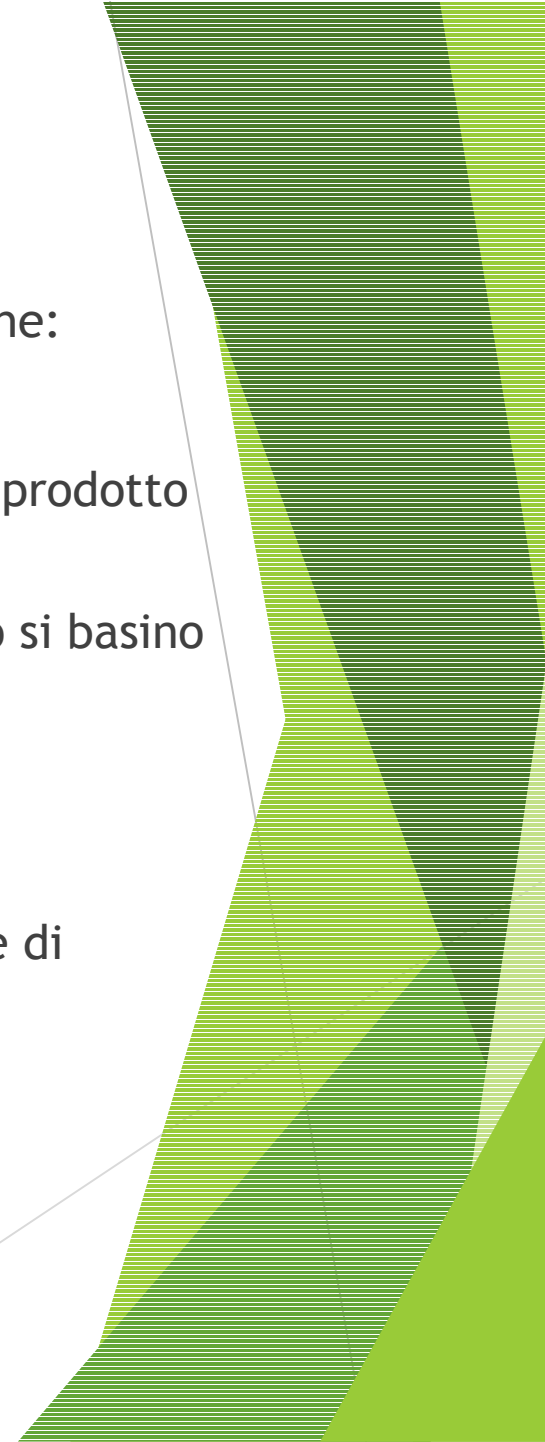
Frekuensi minima ispettiva:

- ✓ **1 x anno:**
 - ✓ Mangimifici (e allevamenti) che producono mangimi medicati e PI e additivi
 - ✓ laboratori di analisi convenzionati
- ✓ **1 ogni 2 anni:**
 - ✓ Distributori

Controllo ufficiale verifica carry over

Durante l'attività ispettiva l'AC deve verificare con particolare attenzione che:

- l'OSM abbia effettuato una adeguata analisi dei pericoli in relazione al tipo di prodotto e alla tipologia di processo produttivo, tipologia di impianto,
- che le misure di controllo dei pericoli significativi e i piani di campionamento si basino effettivamente sull'analisi dei pericoli effettuata,
- le misure di controllo individuate siano effettivamente messe in atto,
- e
- le procedure predisposte per la gestione del carry over siano adeguate al fine di consentire l'immissione sul mercato solo di prodotti conformi alla norma,
- le misure di gestione individuate siano effettivamente messe in atto.



Controllo ufficiale verifica carry over

L'AC deve sempre richiedere e ricevere **evidenza dell'efficacia** di tutte le procedure adottate dall'OSM al fine di ridurre al minimo il carry over.

Ad esempio tramite opportune metodiche di validazione in grado di dimostrare che la misura adottata è capace di raggiungere lo scopo.

L'attività di campionamento è uno degli **strumenti di verifica** che l'AC deve utilizzare per valutare e confermare la validità delle procedure messe in atto dall'OSM e la qualità degli impianti di produzione e di trasporto.

Ai fini del controllo ufficiale è particolarmente significativo su mangimi destinati ad animali in fase produttiva

Controllo ufficiale verifica carry over

Sanzioni

Decreto Legislativo n. 142 del 14 settembre 2009,

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

- Art. 5. Violazioni relative ad obblighi specifici
 - Comma 2 requisiti Allegato II Reg. 183/05 produttori
 - Comma 3 HACCP
 - Comma 4 requisito Allegato III Reg. 183/05 allevatori



Controllo ufficiale verifica carry over

Campionamento e Analisi

Capito 2 Piano di Controllo degli Additivi e dei Principi Farmacologicamente Attivi

➤ Attività di Sorveglianza:

Obiettivi:

- ✓ Controllo uff. sull'utilizzo degli additivi coccidiostatici e di principi attivi.

Finalità:

- ✓ determinare la quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi ammessi e dichiarati;
- ✓ rilevare sostanze non ammesse in assoluto o per alcune specie/categorie nei mangimi;
- ✓ rilevare la presenza di sostanze non dichiarate ed eventuali utilizzi fraudolenti;
- ✓ **Evidenziare i fenomeni di contaminazione crociata/carry over.**

Controllo ufficiale verifica carry over

Il programma tiene conto:

- della normativa comunitaria e nazionale vigente in materia (Racc. 2005/925/CE, Dir. 2002/32/CE s.m.ei)
- della capacità tecnico scientifica dei laboratori,
- della disponibilità di metodi analitici;
- della potenzialità operativa dei Servizi Veterinari,
- dell'aggiornamento degli elenchi degli additivi,
- delle risultanze del PNAA relative agli anni precedenti;
- dalle risultanze del PNR, in merito alla presenza di residui negli alimenti di O.A.

Controllo ufficiale verifica carry over

Il programma prevede il prelievo di 3000 campioni ripartiti tra le Regioni e P.A. in base alle realtà produttive e di distribuzione (ISTAT 2009) presso:

- ✓ mangimifici industriali,
 - ✓ i trasportatori (mangimi sfusi),
 - ✓ gli allevamenti (produzione per autoconsumo).
- La scelta del sito e della matrice da prelevare deve essere fatta anche in base alle caratteristiche della sostanza utilizzata (carica elettrostatica, granulometria) che può influire sul livello di carry over.

Le sostanze che frequentemente danno luogo a tali fenomeni risultano essere i Coccidiostatici (ionofori e non), i Chinolonici, i Sulfamidici, le Tetracicline e i Macrolidi.

Controllo ufficiale verifica carry over

Ciascuna Regione o P. A. ripartisce i campioni sulle varie specie/categorie animali in base ai seguenti criteri di rischio:

- ✓ impianti che producono mangimi con additivi coccidiostatici/mangimi medicati sia mangimi che non li contengono,
- ✓ impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali,
- ✓ pregresse non conformità,
- ✓ utilizzo di particolari materie prime (melasso, grassi e oli),
- ✓ carenze rilevate nelle procedure di pulizia degli impianti/mezzi di trasporto,
- ✓ carenze rilevate nei programmi di manutenzione degli impianti,
- ✓ carenze rilevate nei sistemi di contenimento delle polveri,
- ✓ allevamenti intensivi con grande numero di capi,
- ✓ allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione,
- ✓ allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari/mangimi medicati,

Controllo ufficiale verifica carry over

I campionamenti volti a verificare le misure messe in atto dall'OSM, per la gestione del carry over, devono essere effettuati sul primo lotto di mangime prodotto dopo una produzione medicata o con coccidiostatici.

Ne consegue, che i campionamenti finalizzati a tale scopo vanno effettuati presso OSM la cui attività contempla la produzione, il trasporto o lo stoccaggio di mangimi medicati o con coccidiostatici/istomonostatici.

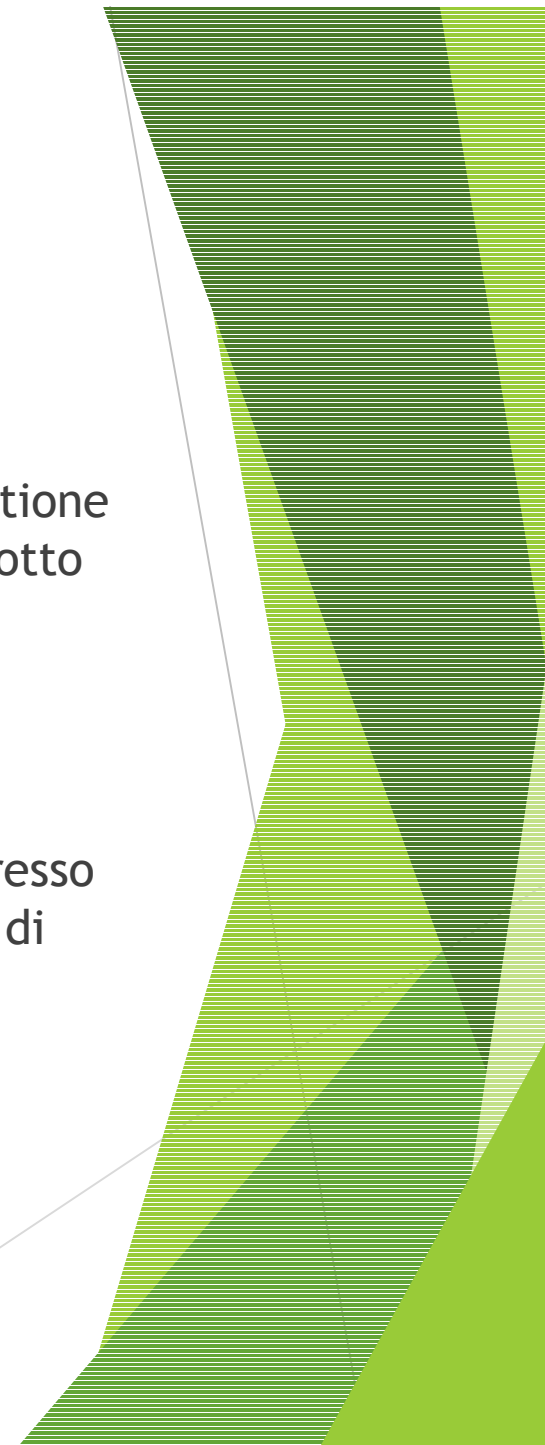


Tabella 2 - 2 Ripartizione dei campioni di Sorveglianza per Regione

	TOT	alofu gino ne	aver mect ina	Avil amic ina	Beta - AG ONI STI	Carb adox + Olaq uind ox	CHIN OLON ICI	Clor amfe nicol o	Col isti na	CORT ISONI CI	deco chin ato	Dicl azur il	F A N S	Flavo fosfol ipol (Flav omici na)	ION OFO RI	MAC ROLI DI	Metilc lopind olo	Nicar bazin a + Robe nidin a*	Nif ursol	NITRO FURAN ICI	NITROI MIDAZO LICI	PENI CILLI NE	SULF AMID ICI	TETR ACICL INE	Virgin iamici na	Tiam ulina
		1	2	1	1	3	7	6	1	1	1	1	1	5	1	3	1	5	2	3	6	5	2	1		
a	37	0	1	0	1	3	4	0	1	0	0	1	1	2	3	0	1	2	2	2	1	5	2	0	0	
	33	0	1	1	0	1	4	3	0	1	0	0	0	2	3	2	2	1	2	1	1	3	2	1	1	
	47	1	2	2	0	2	3	2	0	1	1	1	0	3	2	2	1	2	4	2	2	4	3	2	2	
a	85	1	3	2	1	3	8	8	1	2	1	1	1	6	7	1	4	1	5	2	4	8	6	2	1	
a	483	8	19	11	9	16	45	41	8	10	8	8	8	29	36	9	28	9	27	17	23	41	26	11	9	
	64	1	2	1	1	2	6	5	1	1	1	1	1	5	6	1	3	1	4	2	2	5	4	2	2	
	73	1	2	1	1	2	6	6	2	1	1	2	1	4	6	2	3	1	5	2	4	5	4	3	2	
	22	1	1	1	0	1	2	2	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	2	2	1	0	
lia	573	10	22	11	9	20	53	55	9	11	9	9	9	37	45	9	35	9	31	19	28	50	31	9	9	
	77	1	3	1	1	2	8	7	1	1	1	1	1	6	7	1	4	1	4	2	3	7	6	2	1	
	56	1	2	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	4	4	1	2	1	3	2	2	4	4	2	1	
e	342	5	15	7	5	12	30	31	5	6	5	5	5	23	29	5	17	6	19	11	15	30	22	7	5	
	77	1	3	1	1	2	8	7	1	1	1	1	1	6	7	1	3	1	4	2	4	7	6	2	1	
	71	1	3	1	1	2	7	6	1	2	1	1	1	5	6	1	3	1	4	2	3	7	5	1	1	
	70	1	3	1	2	3	6	6	1	1	2	1	1	2	5	1	2	2	4	2	2	5	4	1	1	
	65	1	3	2	1	1	5	5	1	2	1	1	1	5	5	1	2	1	3	1	2	6	6	2	1	
	21	0	2	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	2	2	1	1	1	1	0	1	2	1	0	0	
	103	1	4	2	1	3	10	10	1	2	1	1	1	9	9	2	5	2	6	3	5	9	7	2	2	
	18	0	1	0	0	1	2	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	
	613	9	25	12	9	21	56	54	9	12	9	9	9	41	50	10	31	11	35	19	28	53	38	13	10	
	3000	45	120	60	45	100	275	265	45	60	45	45	45	200	240	50	150	55	170	95	135	260	185	65	50	

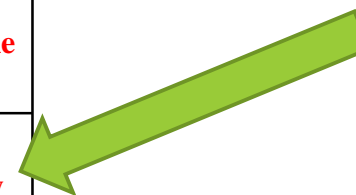
Tabella 3-2: campioni ripartiti per molecole, classi di principi farmacologicamente attivi e di altri coccidiostatici e per specie animale.

Molecole	Bov. Latte	Bov. Carne	Vitelli	Suini	Equini	Broiler	Tacchini	Altri Avicoli	Galline Ovaiole	Cunicoli	Ovi Caprini	Sp. Ittiche
Alofuginone						X	X	X	X			
Avilamicina				X		X	X					
Beta-AGONISTI		X	X									
Carbadox + Olaquinox				X						X		
CHINOLONICI				X	X	X	X	X	X			X
Cloramfenicolo		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Colistina	X	X		X	X	X	X	X	X	X		
CORTISONICI		X	X		X							
Decochinato						X	X	X	X			
Diclazuril						X	X	X	X	X		
FANS	X			X	X							
Flavofosfolipol (Flavomicina)		X	X	X		X	X		X	X		
IONOFORI	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	
Ivermectina		X		X	X						X	
MACROLIDI	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X
Metilclorindolo						X	X	X	X	X		
Nicarbazina + Robenidina*						X	X	X	X	X		
Nifursol		X				X	X	X	X			
NITROFURANICI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
NITROIMIDAZOLICI						X	X	X		X		
PENICILLINE		X		X						X		X
SULFAMIDICI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TETRACICLINE	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Virginiamicina	X	X	X	X			X	X	X			
Tiamulina				X		X	X	X	X	X		
Zincobacitracina			X	X		X	X	X	X	X	X	

Controllo ufficiale verifica carry over

- Il campionamento deve essere effettuato secondo le “Linee guida per il campionamento ai fini del controllo ufficiale dei mangimi” (All.8 al PNAA) seguendo i requisiti previsti per gli analiti distribuiti in modo non uniforme riportati nella Tabella 3 delle stesse LG.

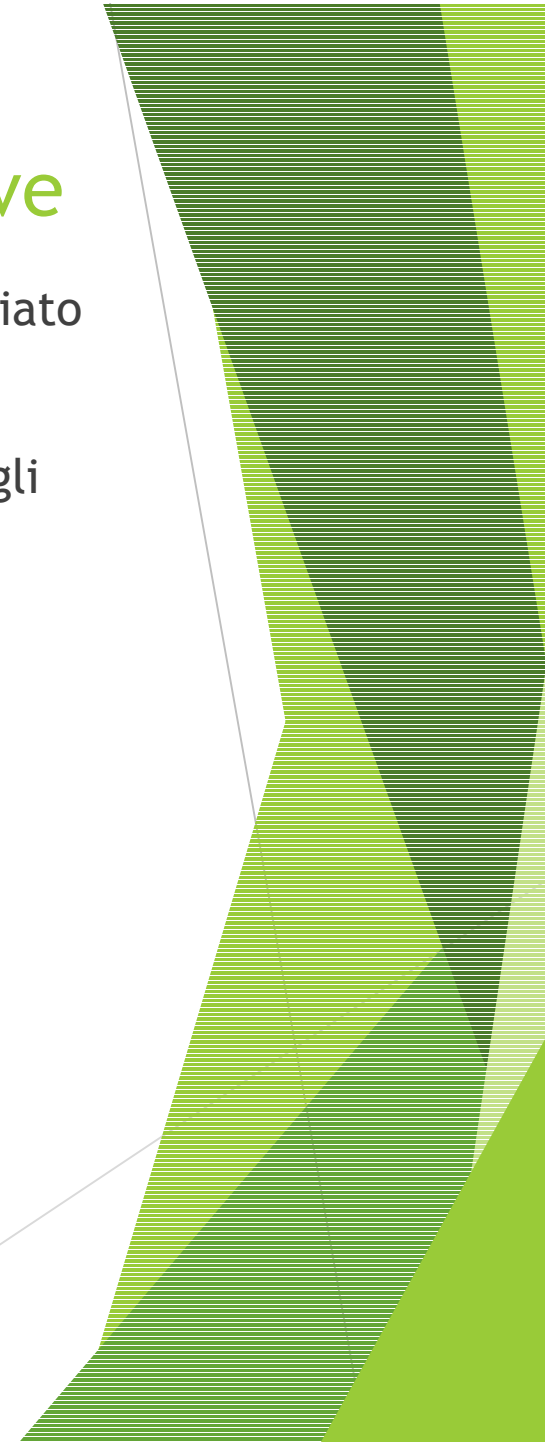
Tipologia di distribuzione A: analiti distribuiti in modo uniforme	Tipologia di distribuzione B: analiti distribuiti in modo non uniforme
Principi farmacologicamente attivi e additivi	Principi farmacologicamente attivi e additivi (contaminazione crociata / carry over)
Radionuclidi	Costituenti OAV
Metalli Pesanti (arsenico, piombo, mercurio, cadmio)	Micotossine
Altre sostanze indesiderabili (nitriti, melamina)	OGM
Diossine - PCB Diossina - simili - PCB non Diossina Simili	Sostanze indesiderabili (di cui alla direttiva 2002/32/CE, allegato I sezioni III e IV)
Pesticidi	<i>Salmonella</i> spp.



Controllo ufficiale verifica carry over - prospettive

Il controllo del carry over da principi attivi e coadiuvanti deve essere potenziato

- Incremento dell'attività ispettiva con il potenziamento della formazione degli addetti al controllo ufficiale per la:
 - ✓ verifica dell'analisi dei pericoli,
 - ✓ verifica della “conoscenza” dell'impianto (misura del tasso di cc),
 - ✓ verifica delle procedure di gestione del carry over.



Controllo ufficiale verifica carry over - prospettive

Il controllo del carry over da principi attivi e coadiuvanti deve essere potenziato

► Incremento dell'attività di campionamento:

Suddivisione dell'attività di Sorveglianza del Capitolo 2 in due programmi distinti:

- ✓ Sorveglianza titolazione e uso non autorizzato Additivi e Principi attivi,
- ✓ Sorveglianza carry over.
- ✓ Ripartizione degli attuali 3000 campioni tra le due attività in base all'analisi del rischio e alla fattibilità.

Controllo ufficiale verifica carry over - prospettive

Indicazione di criteri di rischio molto rigorosi al fine di calibrare in modo specifico l'attività, sia per quanto riguarda le produzioni da campionare che gli OSM da selezionare,

La previsione di campionamenti mirati ai lotti prodotti successivamente a quelli additivati/medicati e solo in prodotti dove non siano presenti alte concentrazioni di additivi/principi attivi.

Specifiche informazioni da riportare sul verbale di prelievo (inclusione del P.A. nel lotto additivato/medicato prodotto precedentemente).

Una scheda di rendicontazione specifica, a parte, che riporti tutti gli elementi utili alla definizione della conformità (quantità rilevate).

La definizione dei limiti (armonizzazione dei metodi di analisi)

Formazione degli OSM

Grazie per l'attenzione

