

G.U. n. 9 del 12-1-2006

Provvedimento 15 dicembre 2005

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano. (Accordo rep. n. 2395).

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Nell'odierna seduta del 15 dicembre 2005:

Visto l'art. 117 della Costituzione che al comma 3 annovera tra le materie di legislazione concorrente la «tutela della salute» e «l'alimentazione»;

Visto l'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire il raggiungimento di obiettivi comuni;

Visto il decreto legislativo del 3 marzo 1993, n. 123, recante «Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari», ed in particolare l'art. 11 riguardante il riscontro di una frode tossica o di prodotti alimentari nocivi o pericolosi per la salute pubblica;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995 recante «Atti di indirizzo e coordinamento alle regioni delle province autonome di Trento e Bolzano sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande»;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, recante «Attuazione delle direttive 99/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari», ed in particolare l'art. 3 che stabilisce l'obbligo da parte dei responsabili delle industrie alimentari di ritirare dal commercio, i prodotti alimentari che possono presentare un rischio immediato per la salute pubblica;

Visto il regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che istituisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, ed in particolare il capo IV riguardante il sistema di allarme rapido, la gestione delle crisi e le situazioni di emergenza;

Considerato che per garantire la tutela della salute pubblica nelle situazioni di emergenza attraverso l'assunzione di provvedimenti che consentano di impedire la commercializzazione e il consumo di prodotti alimentari nocivi o pericolosi e' necessario stabilire delle procedure rapide ed efficaci;

Considerate le difficoltà gestionali emerse in occasione del verificarsi di emergenze dovute alla presenza sul mercato di alimenti nocivi o pericolosi per la salute pubblica;

Vista la nota del 18 novembre 2005, con la quale il Ministero della salute ha formalizzato la proposta di intesa in esame, volta ad emanare linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta nazionale per alimenti destinati al consumo umano al fine di pervenire ad una uniformità e ad una standardizzazione di detto sistema di allerta per garantire la piena tutela della salute pubblica;

Acquisito nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Governo e dei presidenti delle regioni e province autonome sul testo della presente intesa, nei termini di cui all'allegato sub 1;

Sancisce intesa tra il Ministero della salute e le regioni e le province autonome, nei termini di cui all'allegato sub 1, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

"LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO"

1. FINALITA'

Il presente protocollo e' stato definito per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano, al fine di garantire la tutela della salute pubblica.

E' fatta salva l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa in vigore.

2. DEFINIZIONI

Si intende per:

- Sistema di allerta: procedura codificata atta a garantire la rapidita' delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;
- Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare): "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato , parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (....omissis...)" (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- Impresa alimentare: "ogni soggetto pubblico o privato , con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attivita' connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- Operatore del settore alimentare: "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo" (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonche' la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta" (tratta da Regolamento 178/2002/CE), - Commercio al dettaglio: "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni. I ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe , i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso" (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico - chimico - fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (tratta da Regolamento 178/2002/CE), - Rintracciabilita': "la possibilita' di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- Rischio: funzione della probabilita' e della gravita' di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (tratta da Regolamento 178/2002/CE);

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti indicazioni operative si applicano nei seguenti casi, che dovranno essere trattati in modo da garantire l'adozione delle misure piu' opportune al fine di tutelare la salute pubblica:

1. segnalazioni in partenza dalla ASL: attivazione del Sistema di Allerta per riscontri di alimenti, gia' presenti sul mercato, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL, che presentano un grave rischio per la salute del consumatore, per i quali e' richiesto un intervento immediato;

2. segnalazioni in arrivo: allerta originate al di fuori della ASL, che riguardano alimenti prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL;

Le presenti indicazioni operative non si applicano, in quanto esulano dall'ambito del Sistema di Allerta, agli alimenti che, pur presentando non conformita' alle norme vigenti, siano stati gia' segnalati dal responsabile dell'industria alimentare nell'ambito dell'autocontrollo e che, pur costituendo un grave rischio per la salute del consumatore, non siano stati immessi sul mercato. Tali non conformita', se evidenziate a seguito di un Controllo Ufficiale, anziche' nell'ambito dell'Autocontrollo, comportano, conseguenze amministrative e/o penali.

4. PROCEDURE OPERATIVE

Ai fini del presente protocollo, e' possibile effettuare la seguente classificazione:

a) alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali e' richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia e' prevista l'attivazione del Sistema di Allerta.

b) alimenti che pur presentando non conformita' alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono un intervento immediato.

A titolo esemplificativo non costituiscono grave rischio per la salute pubblica, e pertanto non comportano l'attivazione del Sistema di Allerta, gli alimenti:

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa vigente, qualora il quantitativo di tali sostanze consenta di escludere ragionevolmente la pericolosita' per la salute pubblica;

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o piu' trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione in alimento;

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice contaminazione superiori ai limiti consentiti o a valori guida eventualmente disponibili;

- nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;

- nei quali si sia riscontrata una frode commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore).

Il Dirigente del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente, nei casi di non conformita' previsti al suddetto punto b), dovra' comunque inoltrare la segnalazione al Servizio Medico e/o Veterinario competente della Regione o della Provincia Autonoma utilizzando il modulo allegato E - "segnalazione di non conformita'" corredato dall'allegato F - "identificazione del prodotto alimentare" e da copia del referto delle analisi. Tale segnalazione verra' raccolta in un sistema di sorveglianza regionale che permettera' di orientare la programmazione dei controlli e di attivare progetti specifici sulla base di riscontri oggettivi.

Sono comunque fatti salvi eventuali altri provvedimenti che si ritenga necessario ed opportuno adottare (controlli, interventi lungo la filiera produttiva, comunicazioni all'Autorita' giudiziaria etc.)

E' pertanto possibile distinguere due diversi tipi di comunicazioni:

1) Notifica di allerta:

Comunicazione riguardante gli alimenti di cui al precedente punto a);

2) Segnalazione di non conformita'

Comunicazione riguardante alimenti di cui al precedente punto b).

5. PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo punto di contatto, utilizzando l'apposita scheda, allegato G - "punti di contatto":

1. Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL;
2. Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome
3. Ministero della Salute:

Direzione Generale della Sanita' Veterinaria e degli Alimenti Ufficio V Ufficio VI

6. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

Nei casi in cui la ASL competente ravvisi in un alimento, gia' presente sul mercato, un grave rischio per il consumatore, per il quale e' richiesto un intervento immediato, procedera' all'attivazione del Sistema di Allerta.

Solo la ASL competente ha infatti a disposizione tutti gli elementi per definire se si e' in presenza di alimenti pericolosi e se sia richiesto un intervento immediato.

E' impossibile stabilire criteri specifici per definire a priori, con precisione, che cosa costituisca un grave rischio per la salute pubblica. Ogni caso dovra' pertanto essere analizzato con scienza e coscienza, avvalendosi, eventualmente, del supporto tecnico-specialistico ritenuto piu' opportuno, tenendo conto di numerosi elementi quali ad esempio: tipo e quantita' di microrganismi, distribuzione dell'alimento, destinazione d'uso, trattamenti ai quali verra' sottoposto, ecc.

COMPETENZE DEI SERVIZI MEDICI E/O VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE ASL.

Nell'ambito delle rispettive competenze il Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della ASL, nell'ambito delle proprie competenze, che ha riscontrato che un prodotto alimentare rappresenta un grave rischio per il consumatore, e che e' richiesto un intervento immediato:

- verifica la notizia;

- adotta le misure piu' opportune per fronteggiare il rischio per la salute pubblica; i prodotti oggetto di allerta rinvenuti sul mercato andranno sottoposti a sequestro;
- raccoglie le informazioni sul prodotto alimentare e compila la "scheda di notifica" - allegato B;
- se si tratta di un alimento prodotto/confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede nel territorio di competenza, effettua un'ispezione presso l'azienda per acquisire elementi utili a determinare le cause della non conformita' che ha dato origine all'allerta;
- verifica l'eventuale distribuzione del prodotto.

In particolare:

- acquisisce l'elenco clienti;
- acquisisce l'elenco dei fornitori se del caso;
- verifica l'attivazione e l'efficacia delle procedure di ritiro del prodotto.
- attiva il Sistema di Allerta, trasmettendo al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma di appartenenza, preferibilmente per posta elettronica eventualmente seguita da spedizione a mezzo postale o fax , l'allegato A - "Attivazione sistema di allerta" corredato dall'allegato B e dall'allegato C - "Elenco clienti".
- comunica tempestivamente al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma gli esiti degli accertamenti effettuati ed i provvedimenti adottati, utilizzando l'allegato D - "Esiti accertamenti";

L'allegato B1 - "Informazioni aggiuntive - Follow up" va utilizzato per ogni successiva comunicazione con la quale trasmettere ulteriori informazioni quali: eventuali successive diramazioni della rete commerciale, risultato analitico negativo successivo con revoca dell'allerta, ulteriori Paesi membri o extracomunitari interessati alla commercializzazione del prodotto di cui si e' conosciuta successivamente la rete di distribuzione, ulteriori campionamenti effettuati e ulteriori risultati analitici, misure volontarie prese dalla ditta (ritiro dei prodotti), cambio di destinazione d'uso, ecc.

COMPETENZE DEL SERVIZIO MEDICO E/O VETERINARIO DELLA REGIONE O DELLA PROVINCIA AUTONOMA:

Il Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma (cosiddetto "nodo regionale"):

- coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione di prodotto alimentare non conforme;
- tiene i rapporti con il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanita', le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonche' con le ASL regionali, garantendo la tempestivita' dell'informazione;
- dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione.

COMPETENZE DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il punto di contatto nazionale del sistema di allerta nazionale del Ministero della Salute - D.G.S.V.A. provvede:

- a) Alla predisposizione dei comunicati ai mezzi di informazione a diffusione nazionale sulle condizioni iniziali e finali dell'allerta per i consumatori;
- b) Alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate dalle autorita' sanitarie locali; (di concerto con le autorita' sanitarie regionali/provinciali);
- c) Alla raccolta delle informazioni sul seguito dato alle notifiche;
- d) Allo scambio rapido delle informazioni con i propri Uffici periferici (P.I.F., U.S.M.A.F. e U.V.A.C.);
- e) A richiedere, il supporto tecnico-scientifico dell'Istituto Superiore della Sanita' in materia di contaminanti biologici, chimici e fisici dei prodotti alimentari;
- f) All'adozione, ove ritenuti necessari, di concerto con gli Uffici competenti della DGSVA, di ulteriori misure di controllo ufficiale a tutela della salute pubblica.

In caso di interessamento del territorio europeo e di quello estero, il Punto di contatto del sistema di allerta comunitario del Ministero della Salute - DGSVA provvede:

- g) Allo scambio rapido delle informazioni in qualita' di organo di collegamento con l'Unione Europea ed i Paesi terzi;
- h) Alla notifica agli altri Punti di contatto nazionali delle segnalazioni di allerta relative a prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi.

7. ELENCO CLIENTI

Fermo restando quanto previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilita', l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidita' delle comunicazioni, quali la trasmissione dell'elenco clienti a tutti i soggetti interessati e dalla rapidita' con la quale l'impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio.

Per una corretta e sollecita applicazione delle procedure previste in caso di riscontro di prodotti alimentari pericolosi per la salute pubblica, e' quindi essenziale disporre della rete di commercializzazione e accertare conseguentemente la portata della movimentazione (rete locale, regionale, nazionale, comunitaria, ecc. e quantitativo del prodotto) dell'allerta.

La rete commerciale deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- a. ragione sociale della ditta destinataria;
- b. indirizzo, completo di Comune e Provincia, della sede commerciale (telefono/fax, email se possibile);
- c. n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;
- d. quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;
- e. data di consegna e identificativi D.di T.

La trasmissione dell'elenco clienti, di norma, dovra' avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta, (per la quale e' infatti previsto l'allegato A - "Attivazione sistema di allerta", corredato dall'allegato B - "scheda di notifica" e dall'allegato C - "Elenco clienti").

Il responsabile della prima trasmissione dell'elenco clienti dovra' assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili.

In caso contrario, dovranno essere ritrascritte a cura del Servizio ASL interessato.

Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovra' essere, di norma, inviato per posta elettronica cosi' da consentire la rapidita' delle ulteriori trasmissioni.

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovra' essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti.

Nel caso in cui il Servizio della Regione Medico e/o Veterinario, non ricevesse nei tempi stabiliti le informazioni necessarie per una ricerca mirata del prodotto alimentare, disporra', ai fini della tutela della salute pubblica, altri interventi che verranno individuati a seconda della gravita' della situazione (per esempio ricerca a tappeto del prodotto alimentare, segnalazione tramite stampa, intervento dei NAS ecc.).

8. VERIFICA DELLE PROCEDURE DI RITIRO DA PARTE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Ogni qualvolta la ditta interessata provvede al ritiro di un prodotto, la ASL competente per territorio:

- trasmette le informazioni inerenti la rete commerciale al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma secondo le procedure indicate precedentemente;
- verifica che la ditta metta in atto tutte le procedure per il ritiro dal commercio del prodotto in modo rapido e completo. La verifica potra' avvenire, sulla base delle comunicazioni pervenute dalle ASL di destinazione.

La ASL interessata dalla distribuzione del prodotto soggetto al ritiro ne verifica l'attuazione attraverso:

- ispezioni presso le ditte che risulta abbiano ricevuto la merce;
- acquisizione della copia del Documento di Trasporto relativo al ritiro effettuato dalla ditta interessata.

Le ASL interessate dalla distribuzione del prodotto in oggetto comunicano alla ASL ove ha sede lo stabilimento che sta procedendo al ritiro, il quantitativo di prodotto per il quale sia stato documentato il ritiro e le altre informazioni (lotti, tipo di confezione ecc.) necessarie al fine delle verifiche.

Ai sensi dell'art. 36 del D.P.R. 327§/1980 i prodotti alimentari non ancora ritirati, devono essere tenuti in locali o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari destinate alla vendita o alla somministrazione; tali prodotti devono essere contraddistinti da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.

Va ricordato che l'art. 3 del D. Lgs 155/97 stabilisce che, qualora a seguito dell'autocontrollo il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, provvede al ritiro dal commercio informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo da garantire la sicurezza. Le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

9. PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE

Sugli alimenti oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti piu' adatti per tutelare la salute pubblica.

In linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta individuate, si dovra' procedere come segue:

l'Autorita' Sanitaria dispone ai sensi della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80 il sequestro del prodotto alimentare non conforme rinvenuto sul mercato;
non dovra' essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale e' stata riscontrata l'irregolarita', mentre verra' valutata caso per caso l'opportunita' di campionare lotti diversi dello stesso prodotto.

Gli alimenti oggetto di allerta devono essere mantenuti sotto sequestro o comunque ritirati dal commercio fino alla chiusura dell'allerta;
qualora gli alimenti abbiano un periodo di conservabilita' inferiore ai tempi ragionevolmente necessari a revocare le misure adottate in seguito all'attivazione dell'allerta, le ditte devono essere informate sulla possibilita' di sottoporre i prodotti a trattamenti che prolunghino la conservazione (es. congelamento), oppure di inviarli alla trasformazione per la successiva conservazione o direttamente ad uso non alimentare o alla distruzione, comunque previo assenso della ASL competente nonche' delle autorita' che hanno confermato il sequestro. I relativi costi sono a carico delle imprese.

I Servizi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL dovranno comunicare nel piu' breve tempo possibile al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma tutti i provvedimenti assunti e in particolare:

a) quantita' di prodotto sequestrato, la quantita' di prodotto gia' commercializzato verso altre ditte, la quantita' di prodotto gia' sottoposto a processo di trasformazione, la quantita' di prodotto gia' commercializzato o somministrato al consumatore finale.

Prodotti sottoposti a trasformazione Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perche' nel frattempo e' stato sottoposto ad un processo di trasformazione in grado di inattivare o distruggere l'agente patogeno, il Responsabile del Servizio competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo se del caso anche ad indagini di laboratorio, se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute dei consumatori. Successivamente ne comunica le conclusioni al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della provincia Autonoma, specificando se i prodotti trasformati non costituiscono piu' pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In quest'ultimo caso, il Responsabile del Servizio competente procedera' secondo le indicazioni sopra riportate.

10. FLUSSO INFORMATIVO

Il Sistema di Allerta deve garantire la tempestivita' dello scambio di informazioni.

In attesa dell'attivazione di un apposito sistema di rete per la gestione del Sistema di Allerta, dovranno essere utilizzati gli strumenti che garantiscono tale tempestivita' in modo rapido, chiaro e leggibile. Si dovra' pertanto prediligere la comunicazione a mezzo e-mail con comunicazione di avvenuta ricezione, eventualmente seguita da invio a mezzo posta o fax.

Ogni Servizio deve avere a disposizione i dati relativi a tutte le strutture sanitarie interessate della propria ASL, dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Igiene e di Prevenzione delle ASL della regione, nonche' dei Servizi di riferimento del Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma, il quale provvede a raccogliere, diffondere e aggiornare i dati di cui sopra.

Le informazioni oggetto di Allerta vengono trasmesse dalle Regioni o dalle Province Autonoma al Ministero della Salute:

- Direzione Generale della Sanita' Veterinaria e degli Alimenti - Ufficio V - Ufficio VI.

Qualora una Regione o una Provincia Autonoma non preveda l'istituzione del proprio "nodo regionale" per la gestione dei Sistemi di Allerta, la trasmissione al Ministero della Salute, come pure alle altre Regioni e Province Autonome coinvolte, verra' effettuata direttamente dalle ASL. In tal caso la Regione o la Provincia Autonoma deve preventivamente individuare e comunicare i punti di contatto relativi al proprio territorio. (tabella Punti di Contatto)

11. CONCLUSIONE

Il procedimento attivato a seguito di un'allerta si conclude quando:

- a) i prodotti oggetto dell'allerta siano stati ritirati dal commercio per essere distrutti, per essere destinati ad usi diversi dal consumo umano o per essere sottoposti a un processo di risanamento previa autorizzazione del Servizio Medico e/o Veterinario della ASL competente;
- b) il prodotto in questione non sia stato rinvenuto;
- c) i risultati di ulteriori accertamenti abbiano escluso la sussistenza di un pericolo per la salute dei consumatori.

Il Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Igiene e Prevenzione di ciascuna ASL coinvolta nell'allerta, verifica le condizioni di cui ai punti a) , b) e c) nel territorio di

competenza e chiude il caso dandone notizia al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma, che provvederà alla comunicazione alle regioni e alle Province Autonome e al ministero della salute. La revoca del provvedimento di allerta viene disposta, espletate le verifiche del caso, dal Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario della ASL territorialmente competente per lo stabilimento di produzione o di scambio/importazione.