

Selvaggina cacciata, commercializzazione e ristorazione



La caccia al cinghiale – dipinto di P. P. Rubens

Sala Multimediale
ASLCN2

Alba, 23 ottobre 2013

OBIETTIVI DEL CORSO DI FORMAZIONE

*Dott. Attilio Clerico
Direttore Dipartimento Prevenzione ASL CN2*



Piano Regionale di Prevenzione 2013 – Sicurezza alimentare

Indicazione di Priorità

- ❑ Attuazione del Piano Integrato di Sicurezza Alimentare con particolare attenzione all'uniformità, efficacia ed appropriatezza dei controlli.
- ❑ Sostegno alle imprese alimentari e alla produzione primaria nel processo di miglioramento della valutazione e gestione del rischio.
- ❑ Mantenimento e gestione efficace dei sistemi di sorveglianza MTA e allerta.
- ❑ Semplificazione delle procedure di gestione del rischio nelle microimprese e attenzione ai fattori di rischio comportamentali.
- ❑ Adozione di programmi di comunicazione efficace sulla valutazione e gestione dei determinanti di rischio alle imprese, associazioni di categoria e popolazione generale.
- ❑ Migliorare la capacità di gestione dei rischi nutrizionali finalizzata al miglioramento della qualità dell'offerta alimentare e a favorire la capacità di scelta dei consumatori.

Piano Regionale di Prevenzione 2013 – Sicurezza alimentare

Obiettivo generale

- ❑ Migliorare la qualità igienico-sanitaria delle produzioni alimentari e le garanzie di salute legate al consumo di alimenti.

Obiettivi specifici

- ❑ Sorvegliare e mantenere sui livelli attesi l'incidenza delle MTA;
- ❑ Migliorare la valutazione e gestione del rischio nelle filiere alimentari compresa la produzione primaria ed i mangimi;
- ❑ Migliorare la gestione dei fattori di rischio comportamentali e "ambientali" nelle microimprese ed in particolare nella ristorazione pubblica e vendita ad dettaglio (retail);
- ❑ Informazione/comunicazione alla popolazione generale per migliorare le conoscenze sui determinanti di rischio comportamentali ed ambientali nel contesto domestico;
- ❑ Miglioramento della qualità nutrizionale dell'offerta alimentare con particolare riferimento alla ristorazione scolastica ed assistenziale.

Piano Regionale di Prevenzione 2013 – Sicurezza alimentare

Attività previste

Regione	ASL
1. Definizione e invio alle Asl del Piano regionale integrato di sicurezza alimentare. Valutazione dei livelli di coerenza nei PAISA e nelle relazioni di attività	1. Definizione da parte del gruppo di lavoro aziendale del PAISA degli indirizzi per l'attuazione delle azioni previste. Attuazione delle attività programmate nel PAISA .
2. Prosecuzione aggiornamento procedure e audit servizi. Programmazione ed effettuazione audit di sistema e settore nelle ASL	2. Prosecuzione del processo di miglioramento della qualità dei servizi e programmazione ed effettuazione audit interni.
3. Revisione della scheda valutazione del rischio (SIAN, SVET); predisposizione di un protocollo operativo sulla filiera avicunicola (area A, B e C); predisposizione di un protocollo sulla corretta gestione della macellazione d'urgenza (area A, B e C).	3. Predisporre almeno una procedura di attività integrata (SIAN, SVET); individuare almeno un settore di attività che venga gestito da servizi diversi da quello titolare della competenza; integrazione dei SIAN, SVET per attività di campionamento.
4. Comunicazione: strutturare format per le azioni di comunicazione alle imprese, associazioni, popolazione generale	4. Organizzare incontri a livello locale sulla base di indirizzi regionali.
5. Coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL.	5. Organizzare un evento formativo fruibile da operatori di tutte le ASL del territorio regionale.
6. Implementazione gestione Allerta con ausilio PMPPV.	6. Implementazione procedure e messa a regime del nodo allerta aziendale.
7. Maggiore copertura della vigilanza su vecchie e nuove tipologie di distribuzione dell'acqua.	7. Prosecuzione dei controlli inerenti il rischio acqua le imprese alimentari e inizio di quelli inerenti le "cassette dell'acqua".
8. Definizione di indirizzi e sostegno all'attuazione dei programmi di prevenzione in ambito nutrizionale.	8. Attuazione dei programmi.



Obiettivi del Corso Selvaggina cacciata, ristorazione e commercializzazione

- Dare informazioni ai Servizi Sanitari competenti (S.I.A.N. e Servizi Veterinari Area B) inerenti la normativa sulla commercializzazione della selvaggina cacciata, le deroghe concesse relative alla cessione diretta di capi di selvaggina cacciata al consumatore o ai laboratori che vendono direttamente al consumatore finale (compresi ristoranti).