

LA MEDICINA VETERINARIA E LA SICUREZZA ALIMENTARE: DETERMINANTI DI SALUTE E DI SVILUPPO SOSTENIBILE



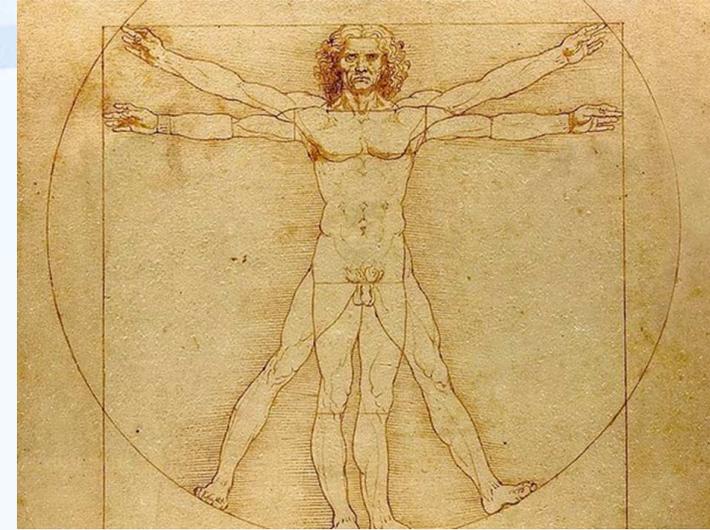
LA DIMENSIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE TRA SALUTE E SOSTENIBILITA' DELLA FILIERA ALIMENTARE

12 marzo 2024

Relatore
Liliana Carlomagno
medico veterinario

LE MOLTEPLICI DIMENSIONI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE:

- ✓ DETERMINANTE DI SALUTE
- ✓ NATURA INTERDISCIPLINARE, TRASVERSALE E GLOBALE (ONE HEALTH)
- ✓ DECLINAZIONI (SAFETY, SECURITY, DEFENCE)
- ✓ PROFILO ETICO, SCIENTIFICO, GIURIDICO
- ✓ SISTEMI E MODELLI DI GESTIONE, CERTIFICAZIONI
- ✓ FATTORE DI SVILUPPO SOSTENIBILE (AMBIENTE-CLIMA- SALUTE)



Le scelte alimentari rappresentano pratiche e valori di cui l'uomo è portatore

Parlare di alimentazione è narrare l'uomo nella sua interiorità, religiosità, nelle sue tradizioni, nella sua identità storica, geografica e sociale.

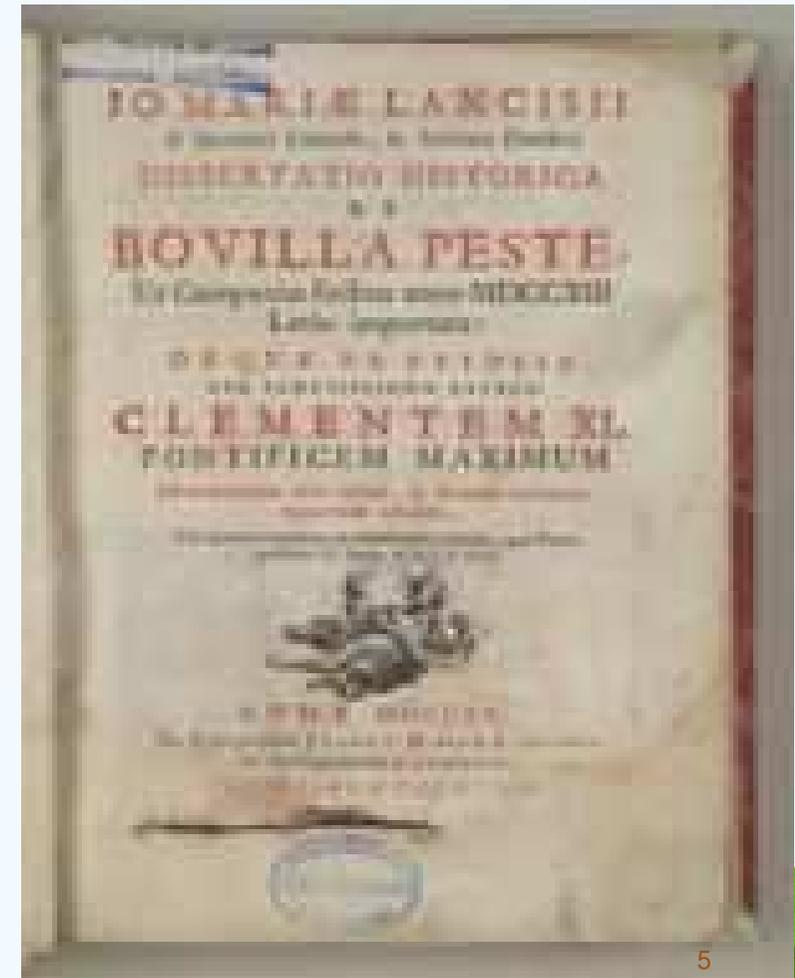
Il comportamento alimentare investe gli aspetti antropologici, morali, culturali dei popoli, implicando la scelta di modelli, di stili di vita e di politiche sanitarie

L'atto di nutrirsi è evento rituale, momento di socializzazione, "scambio metabolico con l'ecosistema", intreccio profondo fra piacere, sapere e libertà.

Da secoli abbiamo testimonianze dello stretto rapporto tra uomini, animali e ambiente

L'esposizione di persone e animali all' medesimo contesto ambientale veniva già individuato come un fattore comune, causale o predisponente, per l'insorgenza di malattie

"De Bovilla peste" – 1715
Giovanni Maria Lancisi,
la testimonianza più importante
di gestione olistica nella storia
delle malattie animali

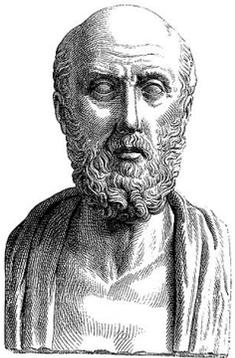


LA DIMENSIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE TRA SALUTE E SOSTENIBILITÀ

Νόσων φύσεις ἰητροί

Medici sulla natura delle malattie

**Salute intesa come
«forza curatrice naturale»**



Ippocrate di Coa è stato un medico, geografo e aforista greco antico (400 a.C.), fu considerato il padre della medicina scientifica.

«la natura è il medico delle malattie [...] il medico deve solo seguirne gli insegnamenti»

« L'alimentazione serve sia a ristabilire la salute sia a conservarla in chi sta bene»

DALLA MEDICINA EROICA ALLA MEDICINA MODERNA
DAL MODELLO BIOMEDICO ALLE SPECIALIZZAZIONI



“La visite du vétérinaire”
opera di Sylvain Grateyrolle (1845-1932)

**Rudolf Virchow (1821-1902),
PIONIERE DELL'APPROCCIO OH,**
medico e patologo tedesco, affermava:
“ Non esiste linea di demarcazione tra la
medicina animale e quella umana, né
dovrebbe esserci. L'obiettivo è differente,
ma l'esperienza ottenuta costituisce la
base di tutta la medicina”

Contribuì in modo determinante,
nella metà del XIX secolo, a migliorare l'igiene pubblica di Berlino con la
costruzione di moderni impianti fognari e di smaltimento dei liquami. A lui
si deve l'origine del termine **“zoonosi”** e la famosa affermazione secondo
cui **« non esistono né dovrebbero esistere linee divisorie
tra medicina umana e animale»**

***SALUTE non è solo assenza di malattia...
ma e' intesa come integrita' fisica, mentale, emotiva, che si
consegue con una medicina allargata che previene,
diagnostica, cura, riabilita***

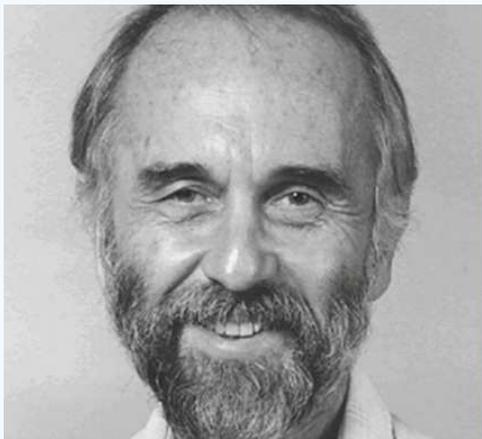
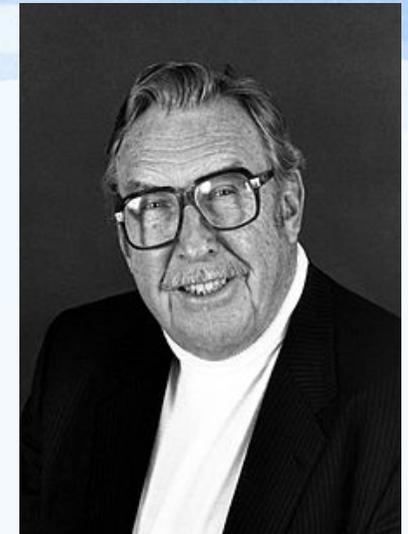
**« Stato di completo benessere fisico, mentale,
psicologico, emotivo e sociale »**

Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) 1948

SALUTE GLOBALE E GLOBALIZZAZIONE DEI FENOMENI

*Fattori ambientali, economici, sociali e culturali hanno da
sempre fortemente condizionato il concetto di salute e la scelta
delle politiche sanitarie per realizzarla*

Nel 1947 **James Harlan Steele** fondò un'unità di salute pubblica veterinaria all'interno dell'attuale CDC (Centers for Disease Control and Prevention), la più importante autorità di controllo sulla salute pubblica negli Stati Uniti;



Nel 1964 sempre in America **Calvin Schwabe** pubblicò il primo libro di testo su medicina veterinaria e salute umana e per definire l'approccio integrale tra salute umana e animale Schwabe coniò il termine **ONE MEDICINE**, destinato a una certa fortuna.

L'enorme influenza del saggio «**Primavera silenziosa**» (1962 Rachel Carson) e la spinta dei **12 Principi di Manhattan** (evento. «**One World, One Health**» del 2004 - Rockefeller University - New York), raccomandazioni poi adottate nel 2008 in un quadro strategico d'azione **One Health**, hanno ampliato ulteriormente il concetto di «**one medicine**»

Non è possibile risolvere i problemi di oggi e le minacce future con i metodi passati; bisogna sviluppare soluzioni innovative, multidisciplinari e proiettate nel futuro per affrontare la sfida di un approccio olistico che guarda alla salute in termini globali (One World- One Health, One Health- One Medicine, Global Health)

La definizione *One Health*, coniata nel 2004 (*Manhattan principles*), ha avuto ad oggi prevalentemente riscontro nella disciplina applicata alla **salute animale, alla sicurezza degli alimenti, alle epidemie zoonotiche e all'antibiotico-resistenza**

Dal 2008 è divenuta standard delle politiche dell'OMS, emergendo anche con riferimento **all'inquinamento delle risorse naturali e alla distruzione della biodiversità, alla progettazione urbana e alla pianificazione territoriale, delle attività produttive e dei trasporti, alla messa a frutto delle potenzialità tecnologiche e informatiche per salvaguardare l'integrità del pianeta.**

2007: La American Medical Association approva la risoluzione One Health promuovendo **il partenariato tra medicina umana e medicina veterinaria**, raccomandato in risposta ad eventi pandemici.

2008: FAO, OIE, e WHO collaborano con l'UNICEF, UNSIC e la Banca Mondiale allo sviluppo di un quadro strategico comune in risposta al rischio in continua evoluzione di malattie emergenti e ri-emergenti. One Health è approccio raccomandato e realtà politica.

2009: L'ufficio One Health è istituito al CDC. Sono sviluppate raccomandazioni chiave per il **One World, One Health**

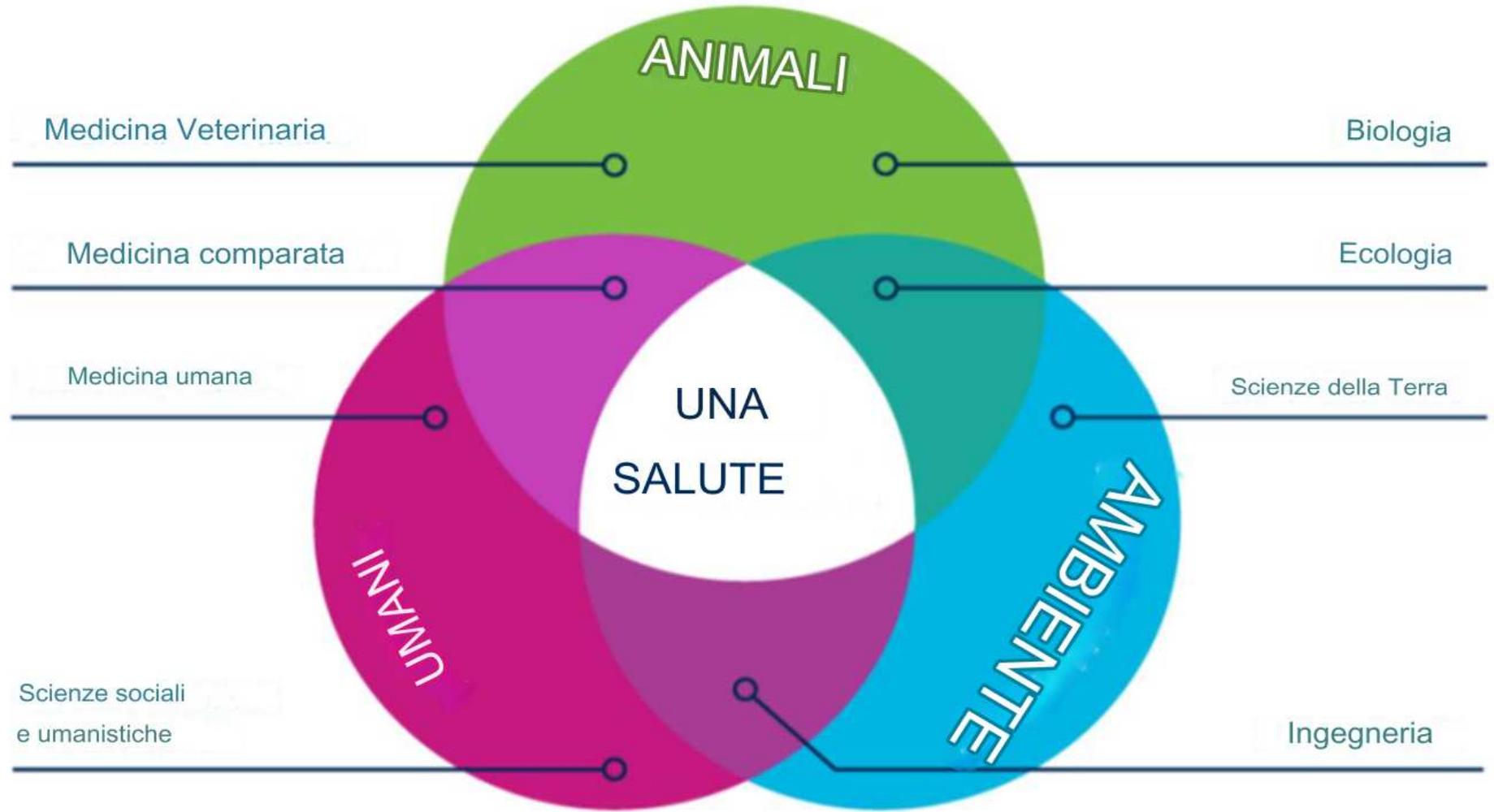
2010: pubblicato il documento Tripartito (FAO, OIE e OMS) per azioni chiare e concrete. Anche l'UE ribadisce il suo impegno ad operare sotto l'ombrello del One Health.

2011: primo congresso (Australia) e prima conferenza (Africa) internazionali sull'approccio OH, Primo vertice nel 2012 al Forum Globale sul rischio

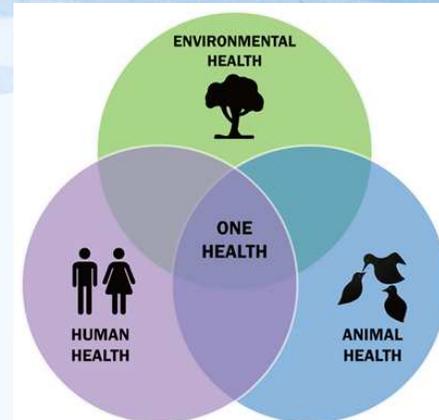
Con l'edizione n. 73 dell'Assemblea mondiale della Sanità del 18 maggio 2020, si rimarca significativamente che « **Qualsiasi tentativo di rendere il nostro mondo più sicuro è destinato a fallire a meno che non si affrontino l'interfaccia critica tra persone e agenti patogeni e la minaccia esistenziale del cambiamento climatico, che sta rendendo la nostra Terra meno abitabile** » .

Ne discendono le tre priorità della Presidenza italiana al G 20: **People, Planet, Prosperity**

ATTUALE VISIONE, NON PROPRIO SCONOSCIUTA!



One Health High Level Expert Panel (**OHHLEP**), gruppo consultivo di



Nuova definizione operativa di One Health

"One Health è un approccio integrato e unificante che mira ad equilibrare e ottimizzare in modo sostenibile la salute di persone, animali ed ecosistemi. Riconosce che la salute dell'uomo, degli animali domestici e selvatici, delle piante e dell'ambiente in generale (compresi gli ecosistemi) sono strettamente collegati e interdipendenti.

L'approccio mobilita molteplici settori, discipline e comunità a vari livelli della società per lavorare insieme per promuovere il benessere e affrontare le minacce per la salute e gli ecosistemi, affrontando nel contempo la necessità collettiva di acqua pulita, energia e aria, alimenti sicuri e nutrienti, intervenire sul cambiamento climatico e contribuire allo sviluppo sostenibile".

LA DIMENSIONE TRASVERSALE DELLA SALUTE

E' richiesto ad istituzioni nazionali ed internazionali un **approccio globale**, armonizzato e coordinato per lo sviluppo sostenibile di salute e benessere

“Ora è il momento di investire nella salute come motore di sviluppo. Non abbiamo bisogno di scegliere tra migliorare la salute pubblica, costruire società sostenibili, garantire la sicurezza alimentare e un'alimentazione adeguata, affrontare il cambiamento climatico e avere economie locali fiorenti. Tutti questi risultati vitali vanno di pari passo” Tedros Adhanom Ghebreyesus, Direttore Generale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS):



Dimensione Locale <-> Globale???

SLOGAN O URGENZA???

SOSTENIAMO
SUFFICIENTEMENTE
COMPETENZE E
PROFESSIONALITA'?

Miglioramento della qualità ambientale come determinante di salute

L'emergenza climatica ha fatto sì che l'interdipendenza sanitaria fra uomini e animali venisse estesa a un terzo protagonista: l'ambiente. In assenza di una valutazione complessiva del rischio "ambientale", si determinano interventi di scarsa efficacia e disomogenei in termini di prevenzione,

“one health” chiama in causa tutti gli esseri viventi e tutti gli eco- sistemi.

LA TUTELA DELLA SALUTE HA UN PROFONDO RADICAMENTO NELLA COSTITUZIONE ITALIANA

ART. 32 “ La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell’individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti” (comma 1)

8 febbraio 2022 – Riforma costituzionale in materia di salute e di ambiente
Modifiche agli articoli 9 e 41



Art. 9 - *La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. TUTELA L'AMBIENTE, LA BIODIVERSITÀ E GLI ECOSISTEMI, ANCHE NELL'INTERESSE DELLE FUTURE GENERAZIONI. LA LEGGE DELLO STATO DISCIPLINA I MODI E LE FORME DI TUTELA DEGLI ANIMALI.*

Art. 41 - *L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana, **alla salute e all'ambiente.** La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali E AMBIENTALI*

macroobiettivo delle politiche sanitarie europee



Il trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) stabilisce che nella definizione e nell'attuazione delle politiche e delle attività dell'Unione sia garantito un elevato livello di protezione della salute umana e animale nonché dell'ambiente. È opportuno perseguire tale obiettivo anche attraverso misure nei settori veterinario e fitosanitario il cui obiettivo finale sia la protezione della salute umana

(Considerando 1- REG. UE 2017/625 controlli effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante e sui prodotti fitosanitari)

one health: interazione tra medicina umana e medicina veterinaria, biologia e scienze ambientali

Vantaggio organizzativo anche in termini di oneri amministrativi

«one health»: assicurare un approccio armonizzato e migliorare il sistema di prevenzione e controllo volto alla riduzione del livello di rischio per uomo-animale-ambiente

- ✓ IL 75% DELLE MALATTIE INFETTIVE EMERGENTI E' DI **ORIGINE ANIMALE**
- ✓ IL 60% DELLE MALATTIE INFETTIVE E' **COMUNE ALL'UOMO E ALL'ANIMALE**
- ✓ I FATTORI DI CAMBIAMENTO CLIMATICO, SOPRATTUTTO DOVE E' MAGGIORE LA PERDITA DI BIODIVERSITA', SONO IN STRETTA CORRELAZIONE CON L'AUMENTO DI PATOGENI APPORTATI DAI SELVATICI E DI NUOVA FENOMENOLOGIA EPIDEMIOLOGICA DELLE **ZOONOSI**
- ✓ **BUONE PRATICHE DI ALLEVAMENTO E BENESSERE ANIMALE** SONO DIRETTAMENTE CORRELATE AL RISCHIO DI ESPOSIZIONE DEGLI ANIMALI A MALATTIE TRASMISSIBILI, AL FENOMENO DI ANTIBIOTICORESISTENZA E A PERDITE ECONOMICHE



Piano d'azione congiunto quinquennale (2022-2026) per la One Health in 6 aree:

Percorso d'azione 1: potenziare le capacità di One Health per rafforzare i sistemi sanitari



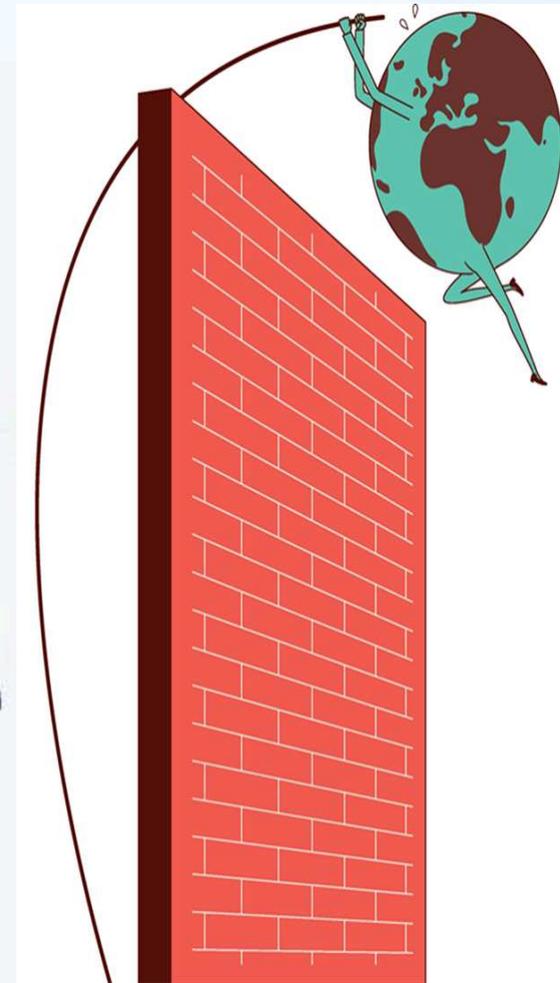
Percorso d'azione 6: Integrare l'ambiente in un'unica salute

Percorso d'azione 2: ridurre i rischi derivanti da epidemie e pandemie zoonotiche emergenti e riemergenti

Percorso d'azione 5: frenare la pandemia silenziosa della resistenza antimicrobica (AMR)

Percorso d'azione 3: controllo ed eliminazione delle malattie zoonotiche, tropicali trascurate e trasmesse da vettori

Percorso d'azione 4: Rafforzare la valutazione, la gestione e la comunicazione dei rischi per la sicurezza alimentare



Annibale Carracci,
La bottega del
macellaio, 1585



Jacopo Chimenti, Dispensa
con pesce, carne, uova
sode e fiasca di vino, 1625

Vincenzo Campi,
Mangiatori di ricotta,
1580



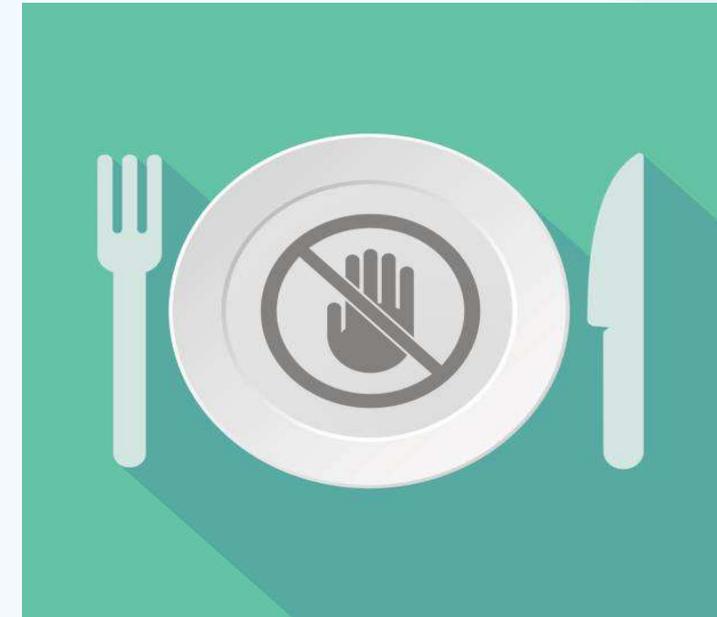
l'incidenza di malattie trasmesse dagli alimenti resta un significativo problema di salute pubblica sia nei paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo e pregiudica l'economia, lo sviluppo e il commercio internazionale

Le malattie di origine alimentare colpiscono 1 persona su 10 in tutto il mondo ogni anno.

LA DIMENSIONE DELL' « IN » SICUREZZA ALIMENTARE

Rapporto ONU 2023: il 29,6% della popolazione mondiale (2,4 miliardi di persone) non ha avuto accesso costante al cibo, mentre nel 2021 il 42% (oltre 3,1 miliardi di persone) non ha potuto permettersi un'alimentazione sana.

Rapporto Efsa 2022: nel 2021 sono stati registrati 4 005 focolai di origine alimentare nell'UE, con un aumento del 29,8% rispetto al 2020. Nel 2021, la prima e la seconda zoonosi più segnalate nell'uomo sono state rispettivamente la **campilobatteriosi** e la **salmonellosi**. Seguono **Yersiniosi**, **Escherichia coli** produttore della tossina Shiga (STEC) e **Listeria monocytogenes**.



malattie diarroiche
responsabili del 94% delle
malattie di origine alimentare

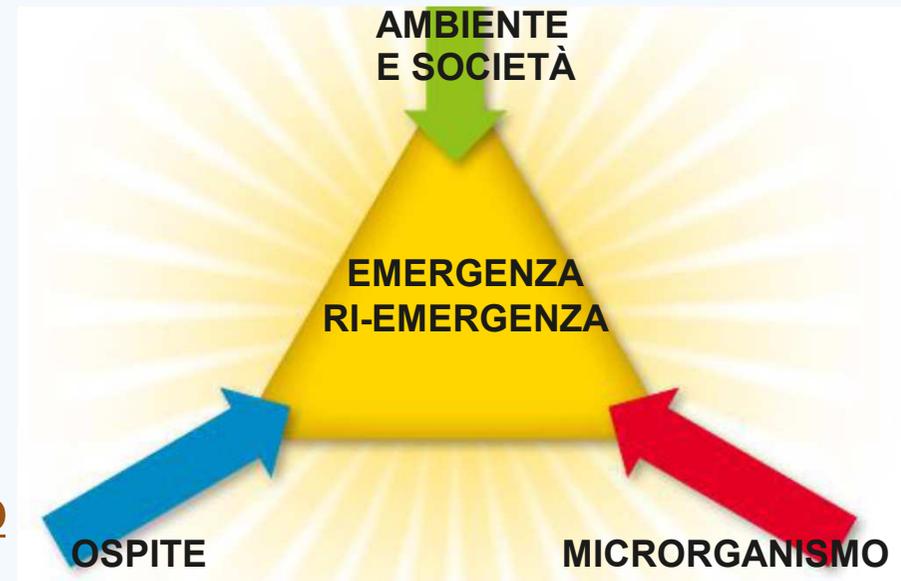
Nel 98% l'origine della
contaminazione è riconducibile
alla fase di manipolazione

Emergenze vecchie e nuove, quale impatto sul sistema sanitario?

Ogni anno in tutto il mondo si registrano circa 600 milioni di casi di malattie di origine alimentare e 420.000 morti.

Il 30% dei decessi di origine alimentare si verifica tra i bambini sotto i 5 anni di età.

L'OMS ha stimato che ogni anno si perdono 33 milioni di anni di vita sana a causa del consumo globale di alimenti non sicuri.



INCIDENZA DI INFEZIONI GASTROINTESTINALI COMUNITARIE DI ORIGINE ALIMENTARE ALL'INTERNO DELL'UE

Dati affidabili sull'incidenza di infezioni comunitarie di origine alimentare, sono importanti per valutare l'impatto delle infezioni sulla salute, stabilire le priorità per lo sviluppo di strategie di controllo e monitorarne i progressi. **Tuttavia, i dati riportati si basano sulla sorveglianza passiva, che sottostima la reale incidenza**

il numero di casi o l'incidenza riportata costituiscono solo una frazione dell'incidenza reale

RISCHIO ATTRIBUIBILE ALLA PROVENIENZA DELL'ALIMENTO

L'attribuzione della fonte o l'importanza del patogeno sono strumenti importanti per quantificare il contributo del tipo di provenienza dell'alimento alle malattie microbiche di origine alimentare, che permettono di controllare la sicurezza alimentare e di elaborare strategie di intervento e di gestione della salute pubblica.

Cautela nell'interpretazione dei dati perché la sorveglianza, il monitoraggio e la comunicazione non sempre sono armonizzati all'interno dell'UE.

...STRATEGIE DI INTERVENTO E DI GESTIONE DELLA SALUTE PUBBLICA

L'Organizzazione Mondiale della Sanità afferma che la trasmissione di infezioni batteriche da fonti non umane all'uomo, con la capacità di causare malattie, è più evidente in particolari batteri (tra cui *Salmonella* non tifoidea, *Campylobacter* spp. ed *E. coli*) e commenta che il potenziale di tale trasmissione dovrebbe essere riconosciuto. Nel 2021, la salmonellosi è stata la seconda zoonosi di origine alimentare più comune nell'Unione Europea, con 60.050 casi umani confermati (in aumento rispetto al 2020 ma comunque in diminuzione di circa il 20% rispetto alla situazione pre-pandemia nel 2019), così come la causa più frequente rappresentando il 19% di tutte le epidemie di origine alimentare segnalate nel 2021 (EFSA ed ECDC, 2022)

COMBINAZIONI DI AGENTI PATOGENI/ PRODOTTI ALIMENTARI E SFIDE DELLA « ONE HEALTH »

- **NOROVIRUS IN GERMOGLI, SPEZIE E LAMPONI, NON TRATTATI TERMICAMENTE O SOTTOPOSTI AD ALTRE FASI DI INATTIVAZIONE DI PATOGENI** (correlazione con indicatori fecali)
- **ESCHERICHIA COLI PRODUTTORE DI TOSSINE SHIGA (STEC) NEI GERMOGLI** (bovino principale serbatoio per l'uomo – 4° zoonosi)
- **L'IMPORTANZA DELLA « *LISTERIA MONOCYTOGENES* » NEI CIBI PRONTI** (5° zoonosi)
- **DETERMINANTI DI ANTIBIOTICO RESISTENZA NEGLI ALIMENTI - UN RISCHIO PER LA SALUTE** (MDR e trasmissione orizzontale)
- **TSE, EPATITE « E », MALATTIE PARASSITARIE E VETTORIALI ED ALTRE SFIDE « ONE HEALTH »**



Affrontare la resistenza antimicrobica in un approccio One Health

GIUGNO 2023

Gli animali ricevono antibiotici e sviluppano batteri resistenti nel loro intestino.

I batteri resistenti ai farmaci possono rimanere sulla carne degli animali. Se non maneggiati o cucinati correttamente, i batteri possono diffondersi agli esseri umani.

Sulle colture alimentari vengono utilizzati fertilizzanti o acqua contenenti feci animali e batteri resistenti ai farmaci.

I batteri resistenti ai farmaci presenti nelle feci animali possono rimanere sui raccolti ed essere mangiati. Questi batteri possono rimanere nell'intestino umano.

Resistenza antimicrobica e trasmissione dal campo alla tavola: fattori di rischio o di mitigazione lungo la catena alimentare?

Controllare la crescita dei microrganismi MDR e limitare la trasmissione/ espressione dei geni della resistenza antimicrobica negli ecosistemi alimentari potrebbe rappresentare una strategia di mitigazione efficace, concentrandosi sui processi alimentari come parte della soluzione alla resistenza antimicrobica negli alimenti

Piuttosto che un “amplificatore dell’AMR”, la catena alimentare potrebbe agire come un “modulatore delle resistenze” per ridurre l’incidenza di microrganismi resistenti controllando adeguatamente i parametri del processo alimentare (es. condizioni tecnologiche subletali e starter di batteri lattici come serbatoi)

Geni della resistenza antimicrobica identificati in diversi tipi di carne e prodotti a base di carne

Il microbiota della carne e dei prodotti a base di carne comprende non solo **agenti patogeni di origine alimentare**, ma anche **microrganismi tecnologici e coadiuvanti di processo**, che potrebbero essere responsabili della trasmissione della resistenza antimicrobica dal campo alla tavola (**MGE, elementi genetici mobili**). Studi confermano l'ipotesi che i batteri di origine alimentare (es. probiotici e alimenti ultraprocescati) trasferiscano i geni della resistenza antimicrobica al microbiota intestinale umano (omeostasi squilibrata e innesco di malattie autoimmuni, neurodegenerative, metaboliche, allergie)

primum non nocere

BIOINDICATORI - ESCHERICHIA COLI antibiotico- resistenti: un problema di salute pubblica nella filiera della carne suina

Le carni di maiale e di pollame sono state identificate come fonte di trasferimento all'uomo di microrganismi resistenti agli antimicrobici e, una recente indagine, ha stimato che esiste una probabilità dell'1,5% di esposizione a E. coli resistenti attraverso il consumo di carne

E' stato studiato il potenziale coinvolgimento delle fasi di produzione degli alimenti nella trasmissione di batteri resistenti agli antimicrobici al consumatore. I campioni comprendevano feci, carcasse e prodotti carnei (carne fresca, prodotti carnei stagionati e fermentati) Tutti i ceppi, che hanno mostrato lo stesso pattern di resistenza isolati dallo stesso capo, sono stati sottoposti ad analisi filogenetica al fine di valutare la possibile trasmissione "from farm to fork". I prodotti carnei trasformati sono risultati, solo occasionalmente, portatori di E. coli antibiotico- resistenti. Questo dato conferma che la trasformazione (stagionatura o fermentazione) è sicuramente un processo tecnologico idoneo per il contenimento del fenomeno

ADOTTATO: 29 aprile 2021

doi: 10.2903/j.efsa.2021.6651

Ruolo svolto dall'ambiente nella comparsa e nella diffusione della resistenza antimicrobica (AMR) attraverso la catena alimentare

Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui pericoli biologici (BIOHAZ),~



Sono state sviluppate **mappe dei processi produttivi** nel settore agroalimentare al fine di identificare fonti e percorsi di diffusione della resistenza antimicrobica in diversi settori, nelle diverse fasi e ambienti di produzione.

Fonti potenziali sono costituite da fertilizzanti di origine fecale, mangimi, uomo, acqua, aria/ polvere, suolo, fauna selvatica, roditori, artropodi e attrezzature (UOMO- AMBIENTE- ANIMALI)

APPROVATO: 31 gennaio 2023

doi: 10.2903/j.efsa.2023.7867

La relazione sintetica dell'Unione europea sugli antimicrobici
Resistenza nei batteri zoonotici e indicatori provenienti da esseri
umani, animali e alimenti nel 2020/2021



E' una panoramica dei **principali risultati del monitoraggio armonizzato della resistenza antimicrobica 2020-2021** per *Salmonella* spp., *Campylobacter jejuni* e *C. coli* negli esseri umani e negli animali da produzione alimentare (polli da carne, galline ovaiole e tacchini, suini da ingrasso e bovini <1 anno) e relative carni. **Sono stati registrati progressi incoraggianti nella riduzione della resistenza antimicrobica negli animali destinati alla produzione alimentare in diversi Stati membri dell'UE.**

I DUE PRINCIPI ISPIRATORI IN UE IN CAMPO DI SICUREZZA ALIMENTARE

✓ **PRINCIPIO DI PRECAUZIONE**

principio generale dell'ordinamento comunitario, che consente di prendere decisioni coattive a fronte della incertezza scientifica, al fine ultimo di tutelare un bene della vita.

✓ **PRINCIPIO DI PREVENZIONE**

il rischio è stato accertato, non vi è una incertezza scientifica, la sua finalità è quella di evitare la produzione di effetti nocivi o ridurne la portata.

La Prevenzione come fondamento della One Health

Le azioni contro le malattie a livello di interfaccia animale-uomo-ecosistema devono essere basate sulla **prevenzione**.

Prevenire il superamento delle barriere degli ecosistemi da parte delle malattie, richiede l'esistenza di **sistemi di sorveglianza efficaci**, concentrandosi su tutti gli ecosistemi coinvolti o potenzialmente interessati ed una **appropriata cooperazione multidisciplinare ed intersettoriale**

L'analisi del rischio diviene una componente chiave per sostenere il processo decisionale in materia di sicurezza alimentare. E' un **approccio scientifico e sistematico**

PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA

attività e prestazioni volte a tutelare la salute e la sicurezza della comunità da rischi infettivi, ambientali, legati alle condizioni di lavoro, correlati agli stili di vita.

AREE DI INTERVENTO PER OBIETTIVI DI SALUTE:

1. Sorveglianza, prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie, inclusi i programmi vaccinali
2. Tutela della salute e della sicurezza degli ambienti aperti e confinati
3. Sorveglianza, prevenzione e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
4. Salute animale e igiene urbana veterinaria
5. Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori
6. Sorveglianza e prevenzione delle malattie croniche, inclusi la promozione di stili di vita sani ed i programmi organizzati di screening; sorveglianza e prevenzione nutrizionale
7. Attività medico legali per finalità pubbliche

Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori

Programmi / Attività

- **Registrazione/ riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina**
- **Sorveglianza sugli stabilimenti registrati/ riconosciuti, compresa la produzione primaria Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti, in conformità con il piano nazionale integrato dei controlli**
- **Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui**
- **Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti**
- **Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo**
- **Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi**
- **Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano**
- **Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze**
- **Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti**
- **Ispettorato micologico**
- **Sorveglianza acque potabili**
- **Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari**

ADEGUAMENTO E RACCORDO DELLE DISPOSIZIONI NAZIONALI IN 20 ARTICOLI

DECRETO LEGISLATIVO 2 FEBBRAIO 2021 N. 27 - relativo alle disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. **(Entrata in vigore: 26/03/2021);**

Sono definite:

- ✓ Le modalità di campionamento per le analisi, prove e diagnosi di laboratorio,
- ✓ Le procedure di controversia
- ✓ **Le attribuzioni di ruoli delle autorità competenti e degli organi di controllo**
- ✓ **La programmazione dei controlli e la categorizzazione del rischio**
- ✓ La registrazione elettronica dei trattamenti
- ✓ Individuazione dei Laboratori ufficiali e modalità di designazione dei Laboratori nazionali di riferimento
- ✓ Competenze del MIPAFF e del Ministero delle politiche agricole
- ✓ La Trasparenza dei risultati dei controlli
- ✓ **“Il Ministero della Salute è confermato quale organismo unico di coordinamento delle Autorità competenti nell'organizzare e svolgere i controlli ufficiali e le attività relative, compresa l'informazione al consumatore.” (fatte salve le riserve di competenza per il MIPAF)**

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 30 ottobre 2023, n. 196
Regolamento di organizzazione del Ministero della salute

**DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA,
DELLA SALUTE ANIMALE E
DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI
RAPPORTI INTERNAZIONALI**

1. Il Dipartimento della salute umana, della salute animale e dell'ecosistema (One Health), e dei rapporti internazionali, in aggiunta alle funzioni di cui all'articolo 4 del presente regolamento, provvede altresì alle attività di coordinamento, di vigilanza e di diretto intervento di spettanza statale, anche avvalendosi del Comando Carabinieri per la tutela della Salute, in tema di:

- a) individuazione, definizione, valutazione, informazione e promozione di corretti stili di vita, in relazione all'ecosistema, all'ambiente di vita e all'ambiente di lavoro;
- b) esercizio delle competenze statali in materia di nutrizione, alimenti ed educazione alimentare;
- c) valutazione del rischio in materia di sicurezza alimentare;
- d) salute animale, farmaci veterinari e benessere degli animali;
- e) coordinamento e finanziamento degli Istituti zooprofilattici sperimentali e vigilanza sugli stessi;

Art. 17
Competenze



Ministero della Salute

Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria

Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025

- ✓ rappresenta la **cornice comune** degli obiettivi di molte aree rilevanti per la Sanita Pubblica
- ✓ rafforza la **visione globale di «una salute»** che è risultato dello sviluppo sostenibile dell'essere umano, dell'animale e dell'ambiente,
- ✓ promuove l'**approccio integrato, multidisciplinare, intersettoriale e coordinato**, rendendo trasversale a tutti i macro-obiettivi lo sviluppo delle strategie di **«Salute in tutte le Politiche»**,
- ✓ Pone l'attenzione ai **determinanti socioeconomici ed ambientali** e mira a disporre di **sistemi flessibili di risposta**,
- ✓ intende consolidare l'attenzione alla **centralità della persona**
- ✓ basa l'azione quanto piu possibile su prove di efficacia e sulla misura dei risultati (valutazione di processo e di esito), avvalendosi **dell'Evidence-Based-Prevention (EBP)**

2 Vision e principi

2.1 L'ottica *One Health* e gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU

Il PNP 2020-2025 rafforza una visione che considera la salute come risultato di uno sviluppo armonico e sostenibile dell'essere umano, della natura e dell'ambiente (*One Health*).

Propone una **strategia intersettoriale e integrata**, finalizzata a realizzare sinergie tra i servizi sanitari, preposti alla salute umana e a quella animale, e quelli preposti alla tutela ambientale, **per potenziare l'approccio *One Health***, con l'obiettivo di ridurre le malattie e le morti premature evitabili correlate all'impatto ambientale di pratiche produttive, per tutelare la salute e il benessere delle persone e degli animali.



Ministero della Salute

Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria

Piano Nazionale della
Prevenzione
2020-2025

Intersectorialità e Salute in tutte le politiche (*Health in all Policies*)

L'**intersectorialità** si basa sul riconoscimento della salute quale processo complesso e dinamico che implica interdipendenza tra fattori e determinanti personali, socioeconomici e ambientali. Ne discende una **corresponsabilità** da parte di tutti i settori le cui politiche hanno impatto su tali determinanti (governi a tutti i livelli, terzo settore, associazionismo, impresa, commercio, mobilità, ricerca, sistema sociale e sanitario, istruzione, ecc.).

Azioni trasversali

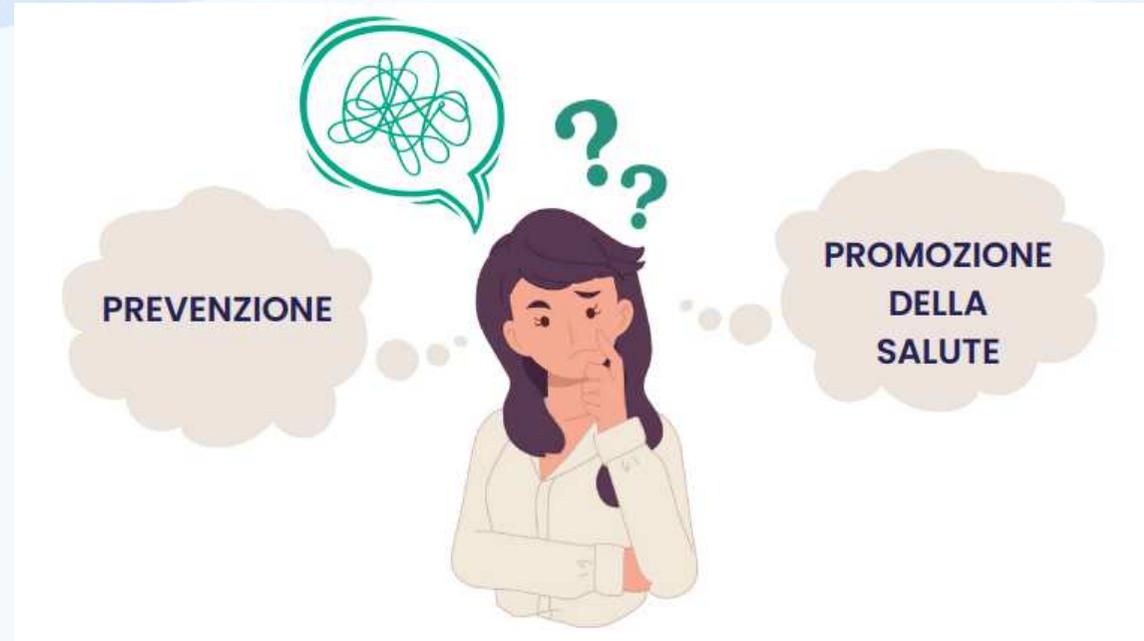
Le azioni trasversali sono **azioni di sistema** che contribuiscono trasversalmente al raggiungimento degli obiettivi di salute e di equità del PNP. Esse includono le azioni volte a rafforzare l'approccio intersetoriale

- ✓ **La formazione orientata all'azione e la corretta informazione**
Promuovere lo sviluppo di conoscenze e l'integrazione delle competenze tra gli operatori della salute e dell'ambiente sulla sorveglianza epidemiologica, la valutazione di impatto sanitario da esposizione a fattori ambientali antropici e naturali, anche cumulativo rispetto a più fattori e sorgenti inquinanti, la comunicazione e la gestione integrata dei rischi

IL VALORE DELLA COMUNICAZIONE IN SANITA' PUBBLICA

COMUNICARE « SALUTE », UNA SFIDA PER:

- aumentare la conoscenza e la consapevolezza
- favorire l'azione
- influenzare le percezioni, le credenze e gli atteggiamenti
- illustrare comportamenti salutari
- mostrare i benefici che si possono ottenere da un cambiamento nei comportamenti
- aumentare la domanda di servizi di salute, ma anche il supporto a essi



Macro Obiettivi

MO5 - Ambiente, clima e salute

L'ambiente, nella sua accezione più completa e complessa, comprensiva di stili di vita, condizioni sociali ed economiche, è un **determinante fondamentale per il benessere psicofisico e quindi per la salute delle persone e delle popolazioni**

Molti processi patologici trovano la loro eziopatogenesi in fattori ambientali, come è evidenziato anche dalle recenti acquisizioni in tema di epigenetica

Obiettivi strategici

5.15
Promuovere e l'applicazione di misure per ridurre l'impatto ambientale della filiera agricola e zootecnica, nella gestione degli animali selvatici e nell'igiene urbana veterinaria

Linee strategiche di intervento

- ✓ Interventi di formazione rivolti ai veterinari del SSN, veterinari liberi professionisti, allevatori, agricoltori e consulenti delle filiere agricole e zootecniche al fine di promuovere gli indirizzi produttivi e gestionali finalizzati alla sostenibilità e alla preservazione della biodiversità
- ✓ Rafforzamento delle attività di sorveglianza sanitaria tramite l'approccio "*One Health*" valorizzando il ruolo dei servizi veterinari
- ✓ Promuovere l'implementazione del sistema *ClassyFarm*
- ✓ Promozione di attività per la sorveglianza degli animali selvatici
- ✓ Protezione degli animali e lotta al randagismo

**LA SICUREZZA ALIMENTARE COME DETERMINANTE
DI SALUTE E DI SVILUPPO SOSTENIBILE**

LA DIMENSIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE COME FATTORE DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Cambiamenti climatici e salute del pianeta, globalizzazione delle politiche sociali, economiche, ambientali sono maglie interconnesse di un'unica e complessa dimensione

Sostenibilità

Condizione di sviluppo in grado di “assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri” (ONU, 2021)





NELLA DIMENSIONE GLOBALE ED UNITARIA DELLE SCIENZE MEDICHE, LA TUTELA DEL BENE SALUTE PASSA ANCHE ATTRAVERSO

- ✓ **LA SOSTENIBILITA' DEI CONSUMI E**
- ✓ **LA SOSTENIBILITA' DELLE PRODUZIONI**

**«NON DEVE CAMBIARE IL CLIMA,
DEVONO CAMBIARE LE NOSTRE ABITUDINI»**

5 diversi paradigmi, che delineano le priorità strategiche ed i criteri guida nella revisione dei sistemi di sicurezza alimentare.

1. rafforzamento dei sistemi nazionali di controllo degli alimenti
2. identificazione dei rischi emergenti (approccio “*forward looking*”)
3. principio “*evidence-based*”
4. importanza della persona nel sistema della sicurezza alimentare
5. la sicurezza alimentare ed i sistemi di controllo devono essere “*cost effective*”



INTERDIPENDENZA DEGLI IMPATTI

...considerato che salute e risorse sono al centro della sostenibilità ambientale, sociale ed economica del pianeta, un'azione prioritaria è la sostenibilità dei processi produttivi e aziendali dalla produzione primaria al consumo, intesa come modello di economia circolare, riduzione degli scarti, attenzione alle emissioni, sicurezza alimentare in tutte le sue declinazioni.

Non è facile quantificare l'impatto ambientale totale di un prodotto alimentare ed è necessario individuarne le variabili più importanti, le cosiddette "impronte" (footprint)

Linee guida europee sul riutilizzo dell'acqua in agricoltura



Nel contesto delle politiche e delle strategie UE per l'**adattamento ai cambiamenti climatici**, si fa riferimento a un uso più ampio delle acque reflue trattate come un modo per aumentare la capacità di rispondere alle crescenti pressioni sulle risorse idriche.

Il riutilizzo dell'acqua potrebbe anche contribuire all'obiettivo della strategia di **riduzione dell'impronta idrica** del sistema produttivo alimentare fornendo una fonte idrica alternativa e affidabile per l'irrigazione. Nell'ambito della PAC esistono opportunità di finanziamento per investimenti nell'irrigazione con acqua depurata come fonte idrica alternativa.

L'impatto dell'industria della carne, tra questioni etiche e ambiente

La produzione mondiale di carne è quadruplicata nell'arco di soli cinquant'anni con il parallelo accesso di un numero sempre maggiore di persone a un tenore di vita più alto.

Il nodo problematico non è la disponibilità di risorse, ma la loro redistribuzione, una fra le tante questioni etiche sollevate dall'industria zootecnica che rappresenta circa la metà del valore aggiunto dell'agroalimentare nazionale, contribuisce all'export del *made in Italy*, fornisce occupazione a circa 150 mila addetti, presidia il 40% del territorio rurale nazionale ed è custode di una parte importante di storia e delle tradizioni culturali e gastronomiche

ASSET STRATEGICO PER IL PAESE

Viceversa...

I cambiamenti climatici hanno un impatto trasversale su tutte le attività umane e anche sugli ecosistemi.

L'agricoltura, gli animali e le attività connesse, compresa la produzione alimentare, rientrano nelle "vulnerabilità settoriali" causate dal cambiamento climatico.

Il PNACC fornisce un quadro di indirizzo nazionale per l'implementazione di azioni finalizzate a ridurre al minimo possibile i rischi derivanti dai cambiamenti climatici, a migliorare la capacità di adattamento dei sistemi socioeconomici e naturali



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DICEMBRE 2023

**Piano Nazionale
di Adattamento ai Cambiamenti Climatici**

I cambiamenti climatici in agro- zootecnia: costi- benefici delle misure di adattamento

I sistemi zootecnici e il patrimonio ambientale ed umano ad essi collegato hanno bisogno di una forte **accelerazione dei saperi e delle competenze** per rispondere alle sfide della sostenibilità.

La ricerca scientifica e il trasferimento tecnologico devono essere incentivati con il fine di portare le Scienze delle Produzioni Animali, le Scienze Veterinarie e le Scienze delle Trasformazioni dei prodotti di origine animale all'eccellenza internazionale.

Favorire l'evoluzione sostenibile dei sistemi produttivi alimentari è un'azione prioritaria per garantire sicurezza alimentare, ridurre la vulnerabilità del settore, accrescere la capacità produttiva e della redditività

LA SOSTENIBILITÀ CONVIENE

Adottare processi che riducano l'impatto ambientale e migliorino la sostenibilità delle aziende tramite l'implementazione di tecnologie, significa investire risorse per ottenere **vantaggi in termini di comunicazione, reputazione e posizionamento** che a loro volta possono avere un impatto economico positivo

GLI STRUMENTI PER CAMBIARE

La trasformazione verso una produzione a minore impatto ambientale è uno dei fattori di successo duraturo in quanto è **fattore importante di prevenzione e risparmio.**

A supporto della scelta di investire nella gestione del rischio ambientale, vengono riconosciuti gli incentivi che a livello territoriale, nazionale e internazionale valorizzano economicamente le **organizzazioni virtuose**

LA SICUREZZA ALIMENTARE COME DETERMINANTE DI SALUTE E DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Affinché possano essere definiti sicuri per l'uomo, gli alimenti:

- ✓ devono essere privi di organismi e sostanze che potrebbero generare effetti avversi sul consumatore;
- ✓ devono essere idonei al consumo, tenendo conto anche di modalità d'uso e di informazioni disponibili;
- ✓ ne deve essere garantita equa disponibilità ed accessibilità in tutti i paesi del mondo



In questa cornice ogni contributo professionale non è una porzione ma un suo aspetto

La declinazione della sicurezza alimentare

Food security (Food Insecurity)

relativa all'approvvigionamento ed all'autosufficienza alimentare

Food safety riguardante la garanzia della salubrità degli alimenti.

Food defence, sistema di difesa in grado di ridurre il rischio che la filiera alimentare venga intenzionalmente contaminata da agenti estranei
(caso Acquabomber 2003)



Sicurezza alimentare come QUALITÀ IGIENICO- SANITARIA DEGLI ALIMENTI

“la garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/ o consumato secondo l’uso a cui esso è destinato”



« assicurare a tutte le persone in modo regolare e diffuso cibo e acqua per soddisfare il fabbisogno energetico di cui l'organismo necessita per vivere, in adeguate condizioni igieniche»

la sicurezza alimentare è una disciplina scientifica che comprende il trattamento, la preparazione e la conservazione del cibo in modo da prevenire patologie correlate all'alimentazione.



“tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana

insieme di regole, pratiche e norme finalizzate a garantire che il cibo sia sempre trattato e consumato in modo salubre, igienico e privo di rischi, a tutela del consumatore finale e di conseguenza della salute umana



LE 4 DIMENSIONI/ SFIDE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA NUOVA ACCEZIONE DELLA FAO

- ✓ **disponibilità stabile di alimenti in quantità e qualità sufficienti per assicurare la nutrizione e la salute umana**
- ✓ **accessibilità agli alimenti, legata in modo determinante alla disponibilità di risorse in termini di reddito, e quindi alla distribuzione della ricchezza tra la popolazione**
- ✓ **utilizzo appropriato degli alimenti, riferito al valore nutrizionale e culturale della dieta, alle modalità di consumo e alla qualità del cibo**
- ✓ **Sviluppo sostenibile di processi produttivi e sistemi di gestione che accrescano il valore del cibo in termini di sicurezza alimentare**

FATTORI DI RISCHIO

Cambiamenti climatici e catastrofi naturali, andamento erratico dei prezzi sui mercati e protezionismo del Nord, diminuzione delle riserve mondiali di grano e crescita della domanda alimentare ed energetica, scarsi investimenti in agricoltura e mancato riconoscimento del ruolo delle donne in agricoltura, povertà e guerre, erosione dei suoli e carenza idrica, perdita della biodiversità e difficoltà d'accesso alle risorse, crescita demografica e tecnologia inappropriata sono tutti fattori interrelati che mettono a repentaglio il raggiungimento dell'obiettivo della sicurezza alimentare per tutti.

SICUREZZA ALIMENTARE ↔ SICUREZZA DELL'UMANITA'

“La sicurezza alimentare è affare di tutti”

« Ogni individuo ha diritto ad avere accesso ad alimenti sicuri e nutrienti a sufficienza. Ancora oggi nel mondo quasi una persona su dieci si ammala dopo aver consumato cibo contaminato. Se il cibo non è salubre, i bambini non sono in grado di apprendere e gli adulti non sono in grado di lavorare. E quindi non può esserci sviluppo umano »



Prima Giornata mondiale della sicurezza alimentare (WFSD) del 7 giugno 2019 istituita per sensibilizzare l'opinione pubblica e caldeggiare misure volte a prevenire, individuare e gestire i rischi veicolati dagli alimenti, contribuendo alla sicurezza alimentare, alla salute umana, alla prosperità economica, all'agricoltura, all'accesso ai mercati, al turismo e allo sviluppo sostenibile

La « misura » della dimensione della sicurezza alimentare

Art. 1 del reg. 2002/178/CE prevede che sia assicurato « un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno » .

La materia della sicurezza alimentare presenta una natura **complessa e multidimensionale**, ed è oggetto di una **regolazione pubblica** chiamata a combinare e bilanciare una **molteplicità di interessi** e che ha luogo anche al di fuori dei confini nazionali, con **strutture internazionali e sovranazionali**.

consolidata strategia globale, che vede nel cibo e più complessivamente nell'alimentazione il principale determinante di tutela della salute e di sviluppo sostenibile

La sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dai campi alla tavola (OMS)

STRATEGIE DI SOSTENIBILITA'

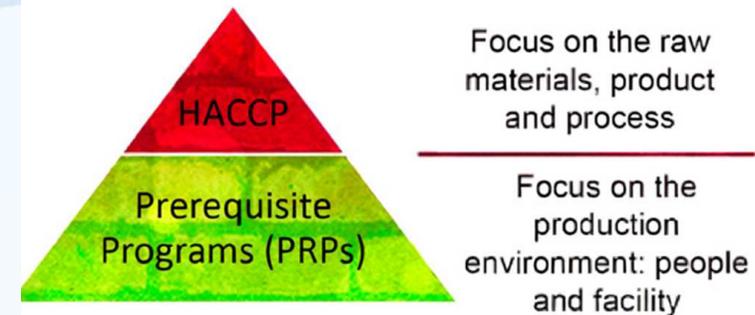
In questa formula è racchiuso lo spirito dell'intervento normativo e di controllo degli ultimi 20 anni:

- affrontare la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva
- abbandonare l'approccio settoriale e verticale
- responsabilità primaria dell'OSA
- rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera
- **predisporre controlli «integrati» e basati sull'Analisi del rischio (approccio "risk based")**
- consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare



LA DIMENSIONE GLOBALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E LA DECLINAZIONE DEI REQUISITI IN MATERIA DI FSMS ARMONIZZATI A LIVELLO MONDIALE

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM



COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione / la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari
(2022/ C 355/ 01)

*Il documento aggiorna la precedente comunicazione (2016/C 278/01), alla luce della riforma del reg. CE 852/04 intervenuta con il reg. UE 2021/382, con **focus su cultura della sicurezza alimentare** e gestione degli allergeni alimentari, anche alla luce degli sviluppi registrati in Codex Alimentarius (rev.2020) e con la norma internazionale ISO 22000:2018*

dott.ssa Liliana Carlomagno

La cultura della sicurezza alimentare,
requisito che deve essere soddisfatto per
raggiungere la conformità.

***"Dimmi e dimenticherò, mostrami e forse
mi ricorderò, coinvolgimi e capirò "***
(Confucio)

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE (2022/ C 355/ 01)

DESTINATARI: Visto il suo carattere generale, il documento è destinato prevalentemente alle autorità competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge e aiuterà gli operatori del settore alimentare ad applicare i requisiti dell'UE una volta introdotti adattamenti specifici, fatta salva la responsabilità primaria degli OSA in materia di sicurezza alimentare.

**LA RESPONSABILITA' DELL'OSA E LA QUALITA' EFFICACIA
DEL CONTROLLO UFFICIALE DIVENGONO PREMESSA
COSTITUZIONALE E LEGALE DI SALUTE IN UN
DOCUMENTO DI ORIENTAMENTO POLITICO**

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE (2022/ C 355/ 01) - 4. Normativa

Il sistema europeo di gestione (e di controllo) per la sicurezza alimentare, « **Food Safety Management System** » - **FSMS**, cui gli OSA sono tenuti a conformarsi, **prevede un approccio integrato tra PRP e sistema HACCP, controllo dell'ambiente e del processo di produzione**

Base giuridica: I PILASTRI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

- **Principi stabiliti dal regolamento (CE) n. 178/2002:**
- **Art.4 del regolamento (CE) n. 852/2004**
- **Art.5 del regolamento (CE) n. 852/2004:**

...SOSTENIBILITA' DELLA FILIERA

Considerando 15 del Reg CE 852/2004 : *I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese.*

L'allegato III della comunicazione esamina la portata di tale flessibilità e fornisce orientamenti in materia di applicazione semplificata dell'FSMS per determinati OSA, tenendo conto della loro natura e delle loro dimensioni



La flessibilità (elasticità, capacità di adattamento, proporzionalità) e la **semplificazione** (non complicare inutilmente) **per** (finalizzato a) la **sicurezza alimentare** (la conformità alla legge)

La strategia Europea orientata a politiche di qualità

“l’affidabilità dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori stessi, o da terzi su loro richiesta, compresi, se del caso, regimi di certificazione di qualità privati» è parametro di valutazione al fine di accertare la conformità alla normativa – art.9 REG 2017/625

Qualità = grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti dove per *requisito* si intende una esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente

- **requisiti di prodotto** come la sicurezza alimentare, la conformità merceologica, i principi nutrizionali, gli aspetti sensoriali;
- **requisiti psicologici** relativi al contesto produttivo e all’etica;
- **requisiti di garanzia** come le certificazioni e la rintracciabilità;
- **requisiti del sistema prodotto- confezione** relativi alle caratteristiche funzionali ed estetiche dell’imballaggio, alle informazioni riportate in etichetta e all’uso;
- **requisiti del sistema prodotto- mercato** inerenti la disponibilità del prodotto e il relativo prezzo di vendita.

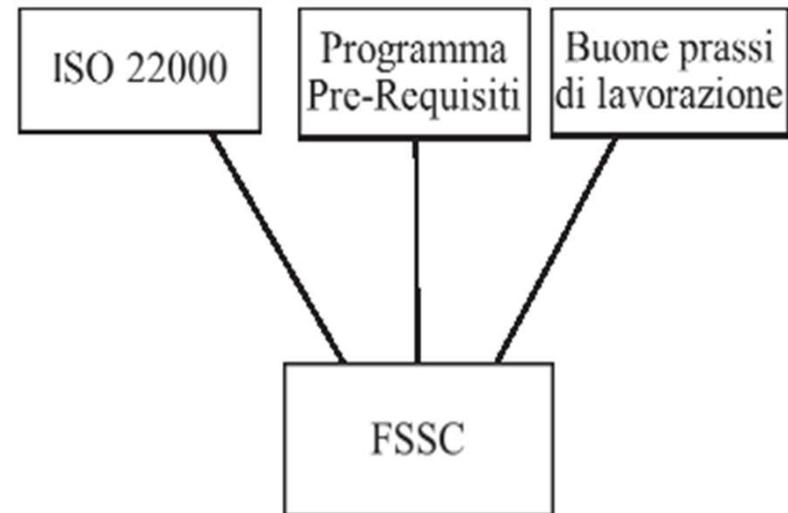
approcci volontari alla qualità (Accredia, 2015)

di sistema “capacità di un’organizzazione di strutturarsi e gestire le proprie risorse e i propri processi produttivi”

di prodotto attiene alla conformità di quest’ultimo rispetto a requisiti che ne caratterizzano “la capacità di soddisfazione di bisogni”

di processo: considera entrambi gli aspetti precedenti, in quanto i processi devono portare a prodotti conformi

FSSC 2200081 (Food Safety System Certification): integrazione della ISO 22000, con il Programma dei Pre-Requisiti previsto dallo standard ISO TS 2200382 e le Buone Prassi di Lavorazione GMP “Good Manufacturing Practices”



Gli standards di qualità in ambito agro- alimentare



- ISO 22000; ISO 22005
- FSSC 22000
- GlobalGAP
- BRC
- IFS Food
- Food Defencel
- Sistemi di Qualità regolamentati dei Prodotti agroalimentari: DOP, IGP e STG
- I Sistemi di Qualità regolamentati nel settore vitivinicolo
- I Sistemi di Qualità Alimentare delle produzioni biologiche

Altri Sistemi di Qualità Nazionale

- Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata
- Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia
- Sistema di Qualità Nazionale Oli extravergini di oliva
- La certificazione NO- OGM



Sulla spinta dell'opinione pubblica e del mondo finanziario, la certificazione ESG favorisce una reputazione basata su valori condivisi

Principali ambiti di cui deve tenere conto un'Organizzazione per perseguire la Sostenibilità:

- . **Ambientale (E):** misure atte a minimizzare e/ o eliminare i rischi legati ai cambiamenti climatici e ad incentivare l'utilizzo delle risorse naturali e dei livelli qualitativi
- . **Sociale (S):** include politiche altamente qualitative per l'ambiente di lavoro applicabili a tutti i livelli relazionali all'interno e all'esterno del sistema aziendale
- . **Governance (G):** la Sostenibilità in termini di governo e di gestione aziendale

La scelta della certificazione è operata in quanto

- “valore decisivo in termini reputazionali e di valorizzazione dei propri prodotti”
84,3%
- miglioramento di controllo e sicurezza (80%)
- miglioramento della relazione con il cliente (62,8%) e aumento opportunità
- incremento del fatturato (58,2%)
- miglioramento dell'organizzazione aziendale (52,4%) e dell'innovazione
- miglioramento del rapporto con i fornitori (46,2%)
- efficienza produttiva (43,9%)
- accesso alla GDO (31%)
- partecipazione a bandi di fornitura (28,2%). *report di Accredia (2014),*

ABBIAMO DAVVERO BISOGNO DI NUOVI OBIETTIVI??

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



La filiera alimentare mantiene una posizione centrale, l'Agenda è una trama su cui prosperano obiettivi comuni; è responsabilità dei suoi protagonisti guidarla verso i paradigmi della sostenibilità.

From seed to fork, from feed to fork.

2



GOAL 2: sconfiggere la fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

3



GOAL 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

Assicurare salute e benessere significa anzitutto garantire l'accesso di ogni essere umano ad alimenti sicuri e salubri,

4



GOAL 4: istruzione di qualità

Assicurare un'educazione di qualità sul ruolo del cibo per la salute e sui suoi valori.

6



GOAL 6: acqua pulita e servizi igienico-sanitari



8



GOAL 8: LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Assicurare condizioni lavorative eque e crescita economica. Privilegiando approvvigionamenti sostenibili, filiere tracciate e rispetto del diritto del lavoro,

12



GOAL 12: - Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo

14



GOAL 14: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile

Proteggere la vita sott'acqua, tramite metodi di pesca sostenibile, riduzione dell'inquinamento da microplastiche

15



GOAL 15: vita sulla terra



8 MACRO OBIETTIVI

L'UE ambisce a un ruolo di leader mondiale attraverso il Green Deal



Il Green Deal europeo è parte integrante della strategia della Commissione per attuare l'Agenda ONU 2030.

“ riconosce la responsabilità globale dei sistemi alimentari europei e il loro ruolo chiave nella definizione di standard globali per la sicurezza alimentare” ,

Gli obiettivi si realizzeranno integrando la sostenibilità in tutte le politiche con le seguenti misure trasversali:

- A. Perseguire i finanziamenti e gli investimenti verdi**
- B. “Inverdire” i bilanci nazionali e inviare i giusti segnali di prezzo**
- C. Stimolare la ricerca e l'innovazione attraverso l'iniziativa Orizzonte Europa**
- D. Fare leva sull'istruzione e la formazione**
- E. “Non nuocere” : un impegno a favore dell'ambiente**

Per costruire una filiera alimentare che funzioni per i consumatori, i produttori, il clima e l'ambiente

- Garantire la **sostenibilità della produzione alimentare**
- Garantire la **sicurezza dell'approvvigionamento alimentare**
- Stimolare **pratiche sostenibili** nei settori della trasformazione alimentare, del commercio, dei servizi di ristorazione e alberghieri
- Promuovere un **consumo alimentare sostenibile** e agevolare il passaggio a regimi alimentari sani
- Ridurre le perdite e gli **sprechi alimentari**
- Combattere le **frodi alimentari** lungo la filiera



Green Deal europeo: il ruolo importante delle generazioni future

- “**Farm to Fork**” – “dal campo alla tavola” – è la strategia agroalimentare nell’ambito del Green Deal europeo che prevede un **finanziamento di 20 miliardi** l’anno tra fondi Ue, nazionali e privati, fino al 2030
- **Gli obiettivi:** Incrementare del 25% le **superfici coltivate a biologico** (dall’8% attuale, ma in Italia si sfiora già il 16%); estendere l’ambito di applicazione **dell’etichetta di origine degli alimenti**; dimezzare l’uso dei **fitofarmaci** nei campi e degli antibiotici negli allevamenti; raggiungere una quota di almeno il 30% delle **aree rurali e marine europee protette**, trasformare il 10% delle superfici agricole in **aree ad alta biodiversità**

SOSTENIBILITA' DEI SISTEMI PRODUTTIVI: le sfide e le misure di adattamento

In un momento difficile per il settore, in cui la produttività agricola e il reddito degli agricoltori sono sempre più messi a rischio dall'**aumento dei costi di carburanti e dei prodotti chimici**, dai **cambiamenti climatici** e dai **conflitti in corso**, i produttori lamentano la distanza dei decisori politici dalla realtà del **contesto geopolitico, climatico ed economico** che sta minando le aziende agricole.

Le regole della nuova Politica Agricola Comune e le politiche ambientali sono ad oggi mere enunciazioni di principio e i sistemi produttivi del settore primario denunciano il sabotaggio della dettata Agenda

La sicurezza degli alimenti e dei mangimi può essere garantita solo adottando un approccio internazionale, attraverso una stretta collaborazione tra Paesi e istituzioni, che permetta anche di promuovere e l'armonizzazione dei metodi e dei processi esistenti.

Publicato dall'Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio. Illustra l'organizzazione amministrativa esistente nei diversi Paesi nel settore della sicurezza degli alimenti e dei mangimi, descrivendo le responsabilità delle varie istituzioni pubbliche coinvolte



VISIONE GLOBALE DEGLI AMBITI DI APPLICAZIONE

Esempio di strategia per l'integrazione delle Autorità Competenti

dott.ssa Liliana Carlomagno



Le Criticità:

LA DIMENSIONE GLOBALE DELLA SALUTE RICHIEDE UNO SVILUPPO SOSTENIBILE DI SISTEMI SANITARI RESILIENTI AI CAMBIAMENTI CLIMATICI E AZIONI COLLETTIVE CONDIVISE

- **Finanziamento del SSN**
- **Frammentazione regionale**
- **Carenza di un piano straordinario di investimenti**
- **Quadro normativo in continuo movimento**
- **Globalizzazione e contesto economico**
- **Ricambio e formazione del personale**
- **La ridefinizione e il monitoraggio dei Lea**
- **L'informaticizzazione e la digitalizzazione della sanità**
- **Il cambiamento culturale e pressione mediatica**

ONE HEALTH : REALTA' A TENDERE - Qualche domanda

- ✓ ***PUO' UN SISTEMA SANITARIO ESSERE MIGLIORE DI CHI LO GOVERNA?***
- ✓ ***LA SFIDA DELLA SOSTENIBILITA' PUO' PARTIRE DAL PRESUPPOSTO DELL'ARRETRAMENTO DEL DIBATTITO POLITICO RIDOTTO ALLA « GOVERNANCE » ?***
- ✓ ***UNA GESTIONE CONNOTATA DA DEREGOLAMENTAZIONE, PRIVATIZZAZIONE, ADATTAMENTO DELLE ISTITUZIONI AI BISOGNI ECONOMICI DI MERCATO POTRA' VALORIZZARE I PROFESSIONISTI DELLA SALUTE IN QUANTO FRONTE DI GARANZIA DI APPROPRIATEZZA DEI SERVIZI?***
- ✓ ***LA SALVAGUARDIA DI UNIFORMITA', EQUITA' UNITARIETA' PUO' REALISTICAMENTE PASSARE PER L'AUTONOMIA DELLE REGIONI CHE HA PARTORITO 21 SISTEMI DIVERSI TRA LORO?***
- ✓ ***IL RADICAMENTO DEGLI ATTUALI MODELLI CULTURALI CONSENTE UN CONCRETO RIORIENTAMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE E DELL'ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI TERRITORIALI?***

ONE HEALTH : REALTA' A TENDERE - Qualche proposta

- ✓ **ESTENDERE I PROCESSI FORMATIVI AD AMBITI APPARENTEMENTE DISGIUNTI, DISTANTI**
- ✓ **UNIRE UNA VISIONE TECNICISTICA E SPECIALISTICA IN UNA CONDI- VISIONE PIU' AMPIA (imparare a lavorare in Team)**
- ✓ **STIMOLARE LO SVILUPPO DI NUOVI MODELLI DI GESTIONE ISPIRATI AL RICONOSCIMENTO DELLE RECIPROCHE COMPETENZE E RESPONSABILITA' E DELLE CORRESPONSABILITA' (Lean Management)**
- ✓ **RIVOLGERE LO SGUARDO DELLA MEDICINA AD UN MONDO ANIMALE INSERITO IN UN AMBIENTE INTESO COME SPAZIO NEL QUALE SIN DALL'ORIGINE SI E' SVILUPPATO**
- ✓ **FAVORIRE LO SVILUPPO DI IMPRESE E DI ORGANIZZAZIONI CON UNA VISIONE GESTIONALE, ECONOMICA E SOCIALE UNITARIA E TOTALIZZANTE**
- ✓ **ESPLICITARE E CONDIVIDERE OBIETTIVI DI INTERGRITÀ DA PARTE DELLA POLITICA E DELLA DIRIGENZA SANITARIA (performance etica)**