



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Sicurezza alimentare e ruolo dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE, SANITA' PUBBLICA
VETERINARIA Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità



Classificazione delle zone dell'arco costiero del FVG

- Le zone di produzione e raccolta dei MBV sono classificate secondo criteri microbiologici per soddisfare alcuni

REQUISITI SANITARI

- (Reg (CE) 853/2004 – All. III)



ZONA A: Molluschi destinati **direttamente** al consumo umano



ZONA B: Molluschi destinati a un centro di **depurazione** prima del consumo



ZONA C: Molluschi destinati ad un centro di **stabulazione di lunga durata**

Il Reg. (CE) 2073/2005 stabilisce i limiti di **E.Coli** in 100 g di polpa e liquido intervalvare. **Salmonella spp.** deve essere **ASSENTE**.

Dott. Manlio Palei



Classificazione **TRIENNALE** delle zone

- Come previsto dalla Comunità Europea il FVG effettua con frequenza almeno **TRIENNALE** la classificazione delle zone destinate alla produzione dei MBV.
- Con la collaborazione **dell'Ufficio GIS dell'IZS Ve** viene redatta una mappa dell'arco costiero dove sono indicati i poligoni delle zone.

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica



Classificazione attuale delle zone

Con la Delibera n. 923 del **2019** vengono classificate

51 zone di produzione e raccolta

8 zone proibite

3 zone di stabulazione

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica

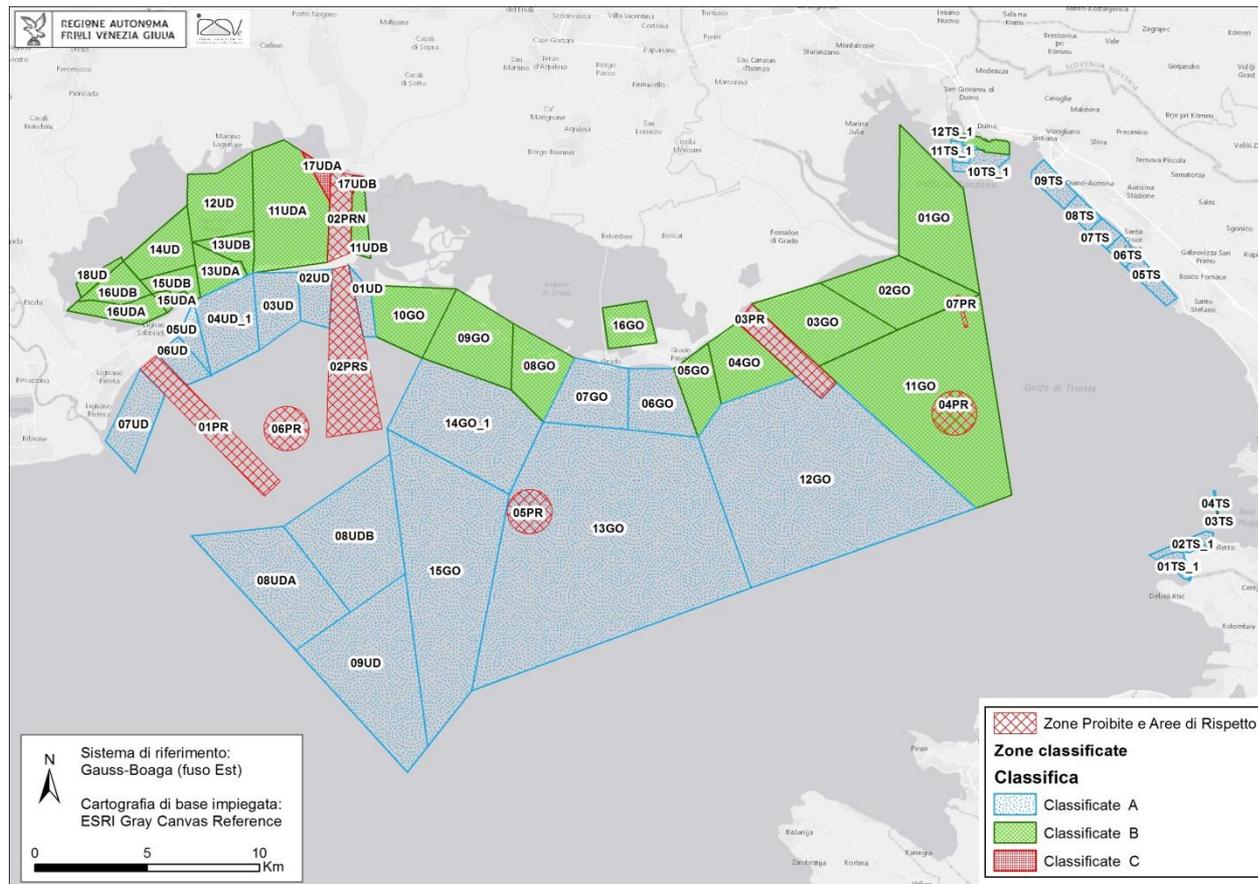


Attività IZSVe GIS per i MBV

- L'ufficio GIS collabora costantemente con il Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Sanità Pubblica Veterinaria per la trasposizione grafica delle zone di produzione dei MBV e proietta i punti di campionamento individuati dalla Task Force per la Sorveglianza Sanitaria

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica
Veterinaria



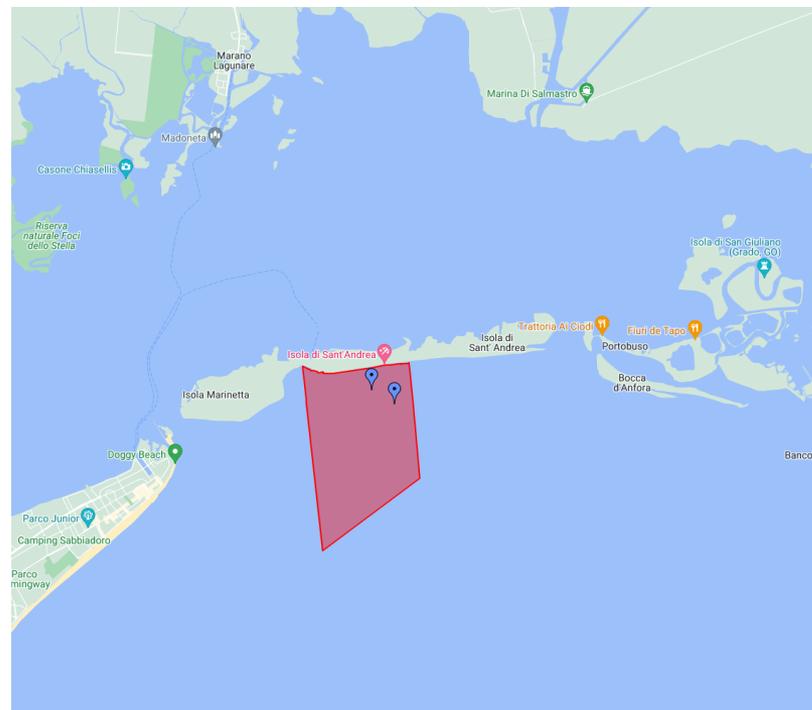
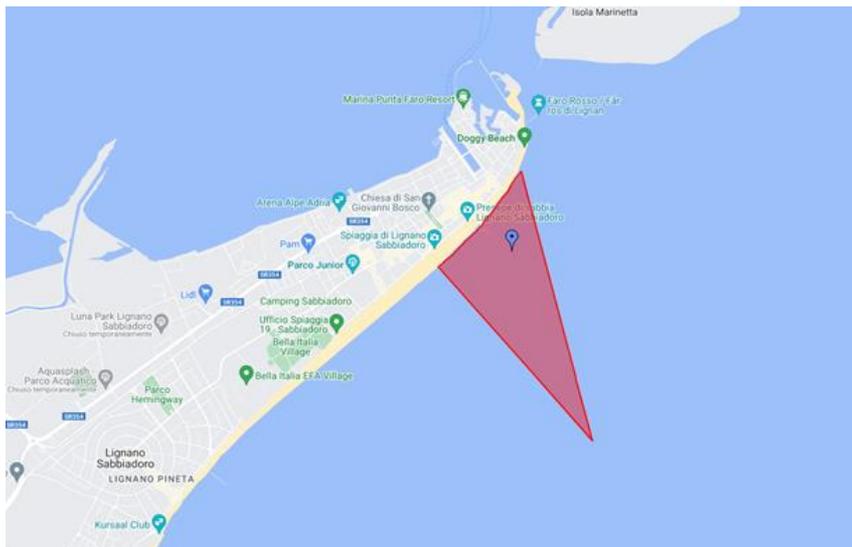
CARTOGRAFIA DELLE ZONE DI PRODUZIONE

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica



05UD TERRAZZA



03 UD BRACCETTI

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica



Linee Guida per la sorveglianza periodica

La classificazione viene mantenuta sulla base dei **CONTROLLI UFFICIALI** che mirano a verificare:

- La qualità microbiologica dei MBV
- La presenza di fitoplancton tossico nelle acque
- La presenza di biotossine nei MBV
- La presenza di contaminanti chimici nei MBV



- Vengono effettuati campionamenti su **MBV** e **acque** in punti GEOREFERENZIATI individuati come i **PIU' SFAVOREVOLI** e **RAPPRESENTATIVI** della zona (SANITARY SURVEY)

Dott. Manlio Palei



IZSVE e la creazione di FVGLAN

A partire dal **2016**, su esigenza regionale di gestire in modo automatizzato i dati relativi al piano di monitoraggio in molluschicoltura, è stato sviluppato un **sistema informativo** dedicato, legato all'implementazione di uno specifico applicativo (**FVGLAN**).

FVGLAN consente di gestire in modo integrato i prelievi eseguiti nell'ambito del Piano Regionale Controlli molluschi, sincronizzando i dati con il portale nazionale **SINVSA** e contestualmente consentendo la preaccettazione automatizzata sul gestionale dei laboratori dell'IZSVE, tramite servizi web dedicati.



OBIETTIVI DEL PROGETTO

- **uniformare** a livello regionale l'insieme dei dati relativi ai campionamenti effettuati, con particolare riferimento ai siti produttivi in molluschicoltura ed ai relativi punti prelievo
- disporre, grazie alla centralizzazione del database, di tutte le **informazioni** in modo esaustivo ed aggiornato in **tempo reale**
- fornire agli operatori uno strumento funzionale ed integrato con i sistemi già esistenti **SINVSA** e **IZILAB** dell'IZSve

Dott. Manlio Palei

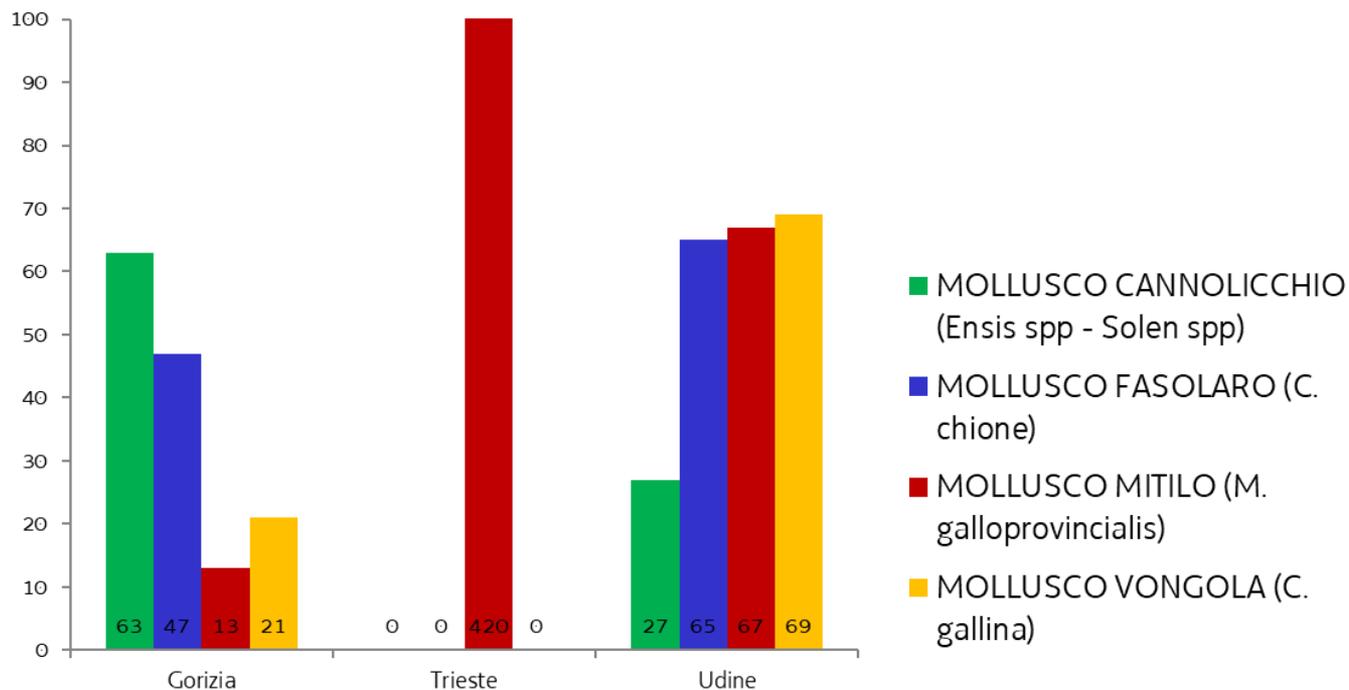
Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica



Dott. Manlio Palei



CAMPIONI SUDDIVISI PER PROVINCIA E SPECIE



Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica



Collaborazioni

- Per tutelare la salute del consumatore il Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria ha stipulato un nuovo Protocollo di Intesa con la Direzione Marittima di Trieste.
- Ciò ha portato al rafforzamento e completamento del Controllo Ufficiale finalizzato alla **SICUREZZA ALIMENTARE**

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica



Protocollo di intesa tra AC e OSA

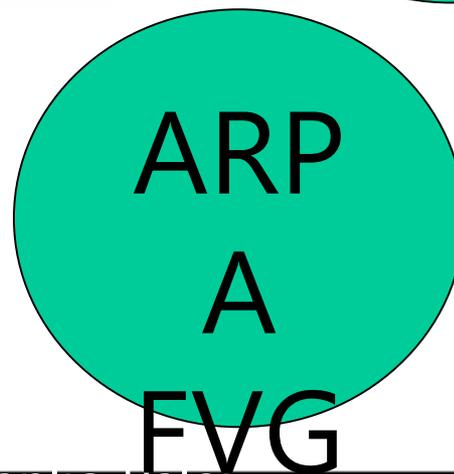
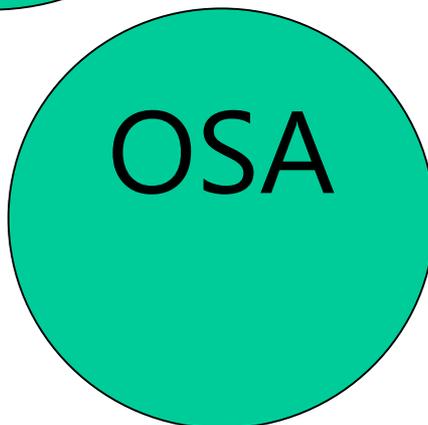
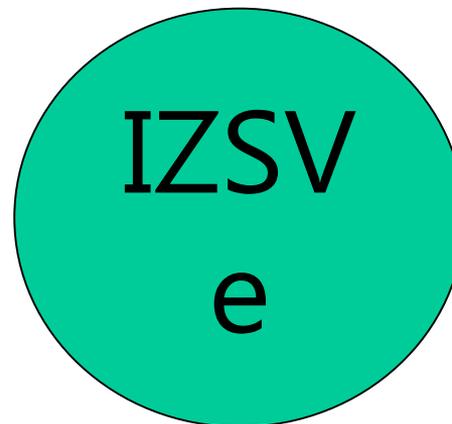
- Il Protocollo di Intesa tra AC e OSA è una definizione di comportamenti da adottare da parte dei produttori, ai quali è stata chiesta un'importante assunzione di responsabilità per garantire l'immissione sul mercato di un prodotto sicuro ed allevato secondo la normativa vigente
- L'attività di **CAMPIONAMENTO** in **AUTOCONTROLLO** va ad integrare e completare i dati dei **camp** eseguiti dall'autorità competente



Dott. Manlio Palei



Chi firma il Protocollo?



FVG

Dott. Manlio Palei



Delibera n. 264-2018 - Nuovo Protocollo di Intesa

- Campionamento a scacchiera o alternato
- Rendiconto periodico esiti analisi
- FERMO VOLONTARIO in attesa degli esiti (MICROBIOLOGICO E Ac. OKADAIKO)
- FERMO VOLONTARIO PREVENTIVO se si rileva un preoccupante aumento di alghe produttrici di biotossine (Dinoflagellate e Diatomee)

Dott. Manlio Palei



Punti di forza e innovazioni

- Sistema di EARLY WARNING – in collaborazione con ARPA FVG per allertare gli OSA sull'andamento del fitoplancton (biotossine)
- Collaborazione proficua con Enti
- Prelievo da parte degli OSA e campionamento in banchina
- Task force regionale per la Sanitary Survey dei MBV

Dott. Manlio Palei



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Dott. Manlio Palei

Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica