

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE
O G G E T T O:

Approvazione del "Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 della Provincia autonoma di Trento (Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41)".

Il giorno 01 Febbraio 2008 ad ore 09:40 nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita
LA GIUNTA PROVINCIALE
sotto la presidenza del

	PRESIDENTE	Lorenzo Dellai
Presenti:	VICE PRESIDENTE ASSESSORI	Margherita Cogo Remo Andreolli Marco Benedetti Oliva Berasi Ottorino Bressanini Marta Dalmaso Mauro Gilmozzi Tiziano Mellarini Franco Panizza
Assenti:		Gianluca Salvatori
Assiste:	LA DIRIGENTE	Patrizia Gentile

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il Relatore comunica,

la sicurezza alimentare si è imposto all'attenzione delle autorità di governo del mercato con il verificarsi di gravi episodi di contaminazione alimentare, sia interna che internazionale.

Le crisi causate dalla BSE, i polli alla diossina e i pesci al mercurio, i gravi episodi di sofisticazione alimentare, come quelli dell'olio all'anilina e del vino al metanolo, hanno rappresentato solo la punta dell'iceberg di una diffusa situazione di frequenti aggressioni alla salute umana.

La gestione di queste vicende ha evidenziato le carenze della regolamentazione alimentare in vigore fino a quel momento nella legislazione europea ed ha fatto comprendere la necessità di sviluppare una più omogenea e penetrante politica di prevenzione nel settore alimentare.

Questo lungo percorso ha preso avvio con la pubblicazione del Libro verde sui principi "Principi generali della legislazione alimentare dell'Unione europea" nel 1997 che sintetizza lo stato della legislazione alimentare comunitaria ponendo l'accento sulla necessità di una sua integrazione che elevi il grado di tutela dei consumatori tenendo conto del sistema di rapporti con la World Trade Organization (OMC o WTO) e del Codex Alimentarius. Tali linee direttive hanno preso corpo nel successivo "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" che, pubblicato nel gennaio 2000, evidenzia la necessità di garantire che i prodotti alimentari siano sani e di elevata qualità, attraverso il miglioramento delle norme di sicurezza ed il rafforzamento dei sistemi di controlli lungo l'intera catena alimentare. L'approccio globale, proposto dalla Commissione europea, mira a disciplinare tutti gli elementi della catena alimentare nel suo complesso e quindi nell'intero processo di produzione "dai campi alla tavola", la sicurezza dei mangimi e il benessere degli animali dai quali gli alimenti derivano.

L'approvazione del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità per la sicurezza

alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, ha chiuso definitivamente una stagione caratterizzata da interventi episodici e non coordinati, imponendo una rivoluzione nel modo di pensare ed agire degli operatori del mercato alimentare.

Il regolamento traccia una disciplina di carattere orizzontale, non riferita al singolo prodotto o alla singola fase produttiva, rivoluzionando il sistema della responsabilità delle pubbliche autorità e degli operatori, ed imponendo i principi fondanti in esso enunciati (l'analisi del rischio, il principio di precauzione, la tutela del consumatore, gli obblighi di informazione).

La salute del consumatore non è più garantita da strumenti repressivi, che intervengono a posteriori, quando il rischio si è verificato ed il danno si è prodotto, bensì da strumenti che possano garantire una tutela lungo tutta la filiera alimentare, senza lasciare scoperti spazi.

La conformità dei prodotti alimentari ai requisiti di sicurezza deve essere garantita da ogni operatore alimentare attraverso il puntuale rispetto della normativa europea e nazionale, che prevede, tra l'altro l'applicazione di sistemi di autocontrollo HACCP, l'istituzione di adeguati sistemi e procedure di rintracciabilità dei prodotti, l'acquisizione di informazioni sulla catena alimentare dai fornitori, nonché la formazione continua e l'addestramento dei propri dipendenti. Le procedure basate sui principi del sistema HACCP prevedono inevitabilmente la piena collaborazione e l'impegno sistematico dei dipendenti dell'impresa alimentare che quindi, devono essere tempestivamente formati e qualificati. E' quindi compito degli operatori del settore alimentare garantire questo requisito individuando, in base al tipo di attività svolta, un coerente programma di formazione facente parte del più generale piano di sicurezza alimentare. Il responsabile dell'azienda per dare concretezza al requisito formativo può avvalersi, se del caso, dei suggerimenti e delle proposte di esperti. Il programma e la relativa documentazione devono quindi essere conservati dal responsabile dell'azienda per permettere alle autorità competenti la verifica del rispetto del requisito formativo. Gli operatori, siano essi industriali, commercianti, agricoltori, piccoli o grandi imprenditori e anche non-imprenditori, in quanto operatori del mercato alimentare sono soggetti alle stesse norme che sono poste a tutela della salute umana.

Il ruolo assegnato alle autorità competenti dei vari Stati membri risulta profondamente diverso rispetto al passato.

Se da un lato grava su tutti gli operatori del settore alimentare e di quello dei mangimi, garantire il rispetto e gli obblighi previsti dalla legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte (articolo 17, paragrafo 1), dall'altro è compito delle Stati membri applicare la legislazione alimentare e controllare e verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni da parte degli operatori in tutte le fasi (articolo 17, paragrafo 2), organizzando un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

I successivi regolamenti (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, e n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, descrivono con maggiore dettaglio come si debbano interpretare e attuare i principi enunciati con il regolamento (CE) n. 178/2002.

In particolare l'articolo 41 del regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) 178/2002, delle norme sulla salute ed il benessere degli animali e i controlli comunitari, ciascuno Stato membro elabori un piano dei controlli ufficiali.

In Italia le Regioni e le due Province autonome sono le autorità competenti responsabili dell'applicazione delle norme e dei controlli relativi alla sicurezza e all'igiene alimentare. Le responsabilità del Ministero della Salute sono limitate all'elaborazione della legislazione, al coordinamento delle attività attraverso la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, e a rappresentare l'Italia a livello internazionale e nelle sedi europee.

Conseguentemente, l'articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, concernente "Esercizio delle funzioni in materia di sicurezza alimentare", ha disciplinato la competenza delle nuove funzioni ad essa attribuite dalla legislazione alimentare, identificando quelle che saranno svolte direttamente dall'Amministrazione provinciale e quelle svolte tramite l'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

Alla Provincia è affidato l'esercizio delle funzioni d'indirizzo, di programmazione e di supervisione sull'applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, nonché la tenuta dei relativi rapporti con le competenti autorità statali e, se necessario, comunitarie.

In particolare la Provincia è tenuta a disciplinare la comunicazione istituzionale dei rischi relativi agli alimenti e ai mangimi, rivolta alle altre autorità pubbliche competenti e alla generalità dei soggetti interessati, l'attuazione del controllo ufficiale per la sicurezza alimentare e la gestione delle emergenze, nonché le modalità per la supervisione da parte della Provincia del sistema dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare attuato dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

Il "Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 della Provincia autonoma di Trento", (di seguito denominato "Piano") allegato alla presente deliberazione, elaborato secondo quanto indicato nei regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004, è pertanto finalizzato a programmare efficacemente i controlli sulle attività economiche

aventi ad oggetto la produzione di alimenti e di mangimi, la trasformazione di alimenti e le relative attività di commercio e di trasporto, che la Provincia autonoma di Trento è tenuta ad eseguire in quanto responsabile dell'applicazione delle norme e dei controlli relativi alla sicurezza alimentare.

Il Piano contiene la ricognizione generale dell'organizzazione e della suddivisione delle competenze della Provincia autonoma di Trento e dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, analizza il contesto del sistema agro-alimentare trentino e contiene il programma delle attività di controllo.

Le schede, allegate al piano, specificano il complesso delle attività previste, articolate in:

- otto modelli di intervento finalizzati all'acquisizione dei dati e delle informazioni utili, necessari affinché gli operatori economici di settore e gli operatori del Servizio Sanitario pubblico possano attivare, secondo le rispettive competenze e responsabilità, le prassi previste dalla normativa comunitaria, sulle quali si basa l'analisi del rischio e l'attuazione della concreta garanzia della sicurezza alimentare. I modelli individuati dal piano riguardano i seguenti prodotti alimentari trentini:

- a. Trentingrana
- b. Latte crudo
- c. Speck del Trentino
- d. Lucanica trentina
- e. Filetti di trota
- f. Succhi e conserve di frutta
- g. Vino
- h. Miele;

- schemi dei controlli che l'Autorità competente per il monitoraggio delle contaminazioni dei luoghi di produzione e somministrazione dei prodotti trentini è chiamata a utilizzare;

- campionamenti ufficiali sulle produzioni alimentari extra-provinciali;

- modalità per l'effettuazione del prelievo di campioni nell'ambito del monitoraggio degli oli di frittura e dei prodotti da forno;

- modalità per lo svolgimento dei controlli ufficiali (attività di verifica, di ispezione e di audit) rispettivamente su:

- le imprese che producono alimenti per l'uomo e mangimi per gli animali,

- le acque minerali,

- la produzione, il commercio e l'utilizzazione di prodotti fitosanitari,

- gli Organismi Geneticamente Modificati (OGM),

- i contaminanti negli alimenti destinati al consumo umano e nell'ambiente;

- attività di controllo che il Servizio Sanitario Provinciale è chiamato a svolgere sulle malattie delle popolazioni animali del Trentino;

- formazione a favore degli operatori del Servizio Sanitario Provinciale addetti ai controlli per la piena attuazione del nuovo sistema normativo, con indicazione delle modalità e dei settori sui quali occorre articolare lo svolgimento dei corsi;

- azioni di supervisione che la Provincia autonoma di Trento è chiamata a svolgere sull'attività dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari e sulle imprese alimentari e mangimistiche;

- carichi di lavoro e risorse umane, strumentali e finanziarie per lo svolgimento delle attività di controllo programmate dal piano.

Le analisi di laboratorio previste dal piano che non possono essere eseguite dai laboratori ufficiali indicati nello stesso, possono essere eseguite in regime di convenzione da laboratori ufficiali, accreditati per le metodiche richieste, situati fuori dal territorio provinciale.

Il piano, nella scheda che indica le azioni di supervisione che la Provincia autonoma di Trento è chiamata a svolgere sull'attività dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari e sulle imprese alimentari e mangimistiche, prevede che il Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie, su richiesta del Comitato per la sicurezza alimentare, possa provvedere ad integrare lo stesso con dirigenti medici o veterinari esterni all'Azienda provinciale per i servizi sanitari secondo le modalità indicate nella deliberazione con la quale la Giunta provinciale approva il piano in parola.

A tal fine si ritiene opportuno indicare che gli eventuali oneri sostenuti per tale attività di supporto vengano quantificati con successivi provvedimenti e vengano imputati al capitolo 441000-003 del bilancio relativo a ciascun anno di vigenza del piano dei controlli ufficiali, nell'ambito delle somme indicate nel provvedimento di riparto del Fondo Sanitario Provinciale, tabella B), alla voce "Commissioni consultive, gruppi di lavoro, convenzioni e consulenze per lo studio della spesa sanitaria ed il miglioramento del servizio sanitario provinciale ed altre spese correnti per attività.

In data 19 luglio 2007 il Piano è stato esaminato dal Comitato per la sicurezza alimentare, nominato con deliberazione della Giunta provinciale n. 958 di data 19 maggio 2006, a cui è stato sottoposto in ottemperanza alle disposizioni previste dall'articolo 55, comma 4, della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20, che ha espresso un parere pienamente favorevole.

Lo stesso Comitato, in data 5 settembre 2007, dopo aver partecipato all'incontro con i rappresentanti delle associazioni e delle categorie degli operatori economici coinvolti nella filiera agro-alimentare trentina, ha espresso

un ulteriore parere relativo alla “Attivazione dei sistemi informativi” descritti al punto 3.1.5 del Piano in quanto ha maturato la convinzione che il sistema informativo sulla sicurezza alimentare, come nodo operativo del “SIVARS” ed il sistema informativo ispettivo delle attività di verifica, ispezione, audit e campionamento di matrici alimentari, siano strategici per governare i sistemi dei controlli sulla sicurezza alimentare, per rielaborare una corretta programmazione del piano, per effettuare l’analisi del rischio, per la valorizzazione delle produzioni trentine e per fornire al consumatore un sistema di garanzie in un’ottica di trasparenza nella comunicazione del rischio e che pertanto i contenuti di questi due sistemi informativi devono essere definiti e tempestivamente aggiornati ed implementati dai competenti uffici dell’Amministrazione provinciale.

Pur essendo tale parere pienamente condiviso dal competente Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie, tenuto conto della dotazione organica di personale assegnato allo svolgimento delle funzioni in materia (n. 1 Veterinario e n. 1 diplomato), tale attività sono mantenute in carico all’Azienda provinciale per i servizi sanitari, che dispone del personale e della organizzazione necessaria.

Per contro, tenuto conto che la conoscenza delle informazioni relative agli eventi correlati al processo di produzione di un determinato prodotto o relativi alla vita commerciale dello stesso e le informazioni relative alle attività di verifica, ispezione, audit e campionamento effettuate dai competenti organi del Servizio sanitario provinciale rappresentano una condizione strategica per governare il sistema dei controlli sulla sicurezza alimentare e rielaborare una corretta programmazione del piano dei controlli ufficiali, il Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie:

- sarà direttamente coinvolto nella progettazione del “sistema informativo ispettivo delle attività di verifica, ispezione, audit e campionamento delle matrici alimentari” e nell’attivazione del “sistema informativo trentino sulla sicurezza alimentare” e nelle successive modifiche che si rendessero necessarie, formulando, se del caso, specifiche direttive all’Azienda provinciale per i servizi sanitari a cui la stessa è tenuta a conformarsi;
- dovrà condividere gli obiettivi e le priorità di tali sistemi;
- deve accedere direttamente ai sistemi informativi in parola;
- richiede eventuali modifiche alle procedure connesse a tali sistemi informativi;
- richiede report ed analisi delle informazioni in possesso dell’Azienda provinciale per i servizi sanitari che dovranno essere forniti nel minor tempo possibile.

Il Comitato ha inoltre evidenziato come il Piano pur richiedendo in fase di attuazione un notevole impegno di risorse umane, gestionali e finanziarie, consentirà di garantire una migliore funzionalità dei controlli sugli alimenti e, come conseguenza del complesso delle azioni programmate, una maggiore garanzia della sicurezza alimentare e, dunque, della salute umana. In considerazione delle pluralità e della complessità delle fasi attuative necessarie per la piena realizzazione del sistema comunitario della sicurezza alimentare, il Comitato stesso ha identificato alcune priorità, quali: la formazione specialistica del personale, la raccolta dei dati e delle informazioni e la creazione di un sistema informativo provinciale sulla sicurezza alimentare.

In data 5 settembre 2007, presso l’Assessorato alle Politiche per la salute, le associazioni di categoria interessate sono state informate sui contenuti del Piano. Dall’incontro è emersa, in particolare, la necessità di mantenere un rapporto di collaborazione tra le associazioni degli operatori del settore alimentare e gli operatori del Servizio sanitario provinciale, che assicuri momenti d’informazione sull’impostazione delle attività di controllo.

Tutto ciò premesso il relatore propone:

- 1) di approvare il “Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 (articolo 41 del regolamento 882/2004/CE) della Provincia autonoma di Trento”, che allegato alla presente deliberazione ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- 2) di dare atto che i contenuti del Piano, sia generali che relativi allo specifico periodo temporale di validità per esso stabilito, sono vincolanti per l’Azienda provinciale per i servizi sanitari e per ogni altro soggetto che sia tenuto a darvi attuazione in osservanza della normativa di riferimento e che, ove occorra, la Giunta provinciale introdurrà con propria deliberazione le ulteriori specificazioni di dettaglio dei contenuti che si riveleranno necessari per l’attuazione del medesimo;
- 3) di dare atto che le analisi di laboratorio previste dal piano che non possono essere eseguite dai laboratori ufficiali indicati nello stesso, possono essere eseguite in regime di convenzione da laboratori ufficiali, accreditati per le metodiche richieste, situati fuori provincia;
- 4) di disporre che l’Azienda provinciale per i servizi sanitari assicuri alle categorie economiche interessate opportune forme di informazione sull’impostazione delle procedure di controllo previste dal Piano;
- 5) di dare atto che la normativa ed i principi enunciati nel Piano approvato al punto 1), attribuiscono rilevante importanza alla formazione degli addetti alle imprese alimentari, prevedendo che la stessa sia garantita dai responsabili delle aziende in base ai criteri e alle tempistiche evidenziate nel proprio piano di autocontrollo;
- 6) che gli eventuali oneri derivanti dalle attività di supporto richieste dal Comitato per la sicurezza alimentare a dirigenti medici o veterinari esterni all’Azienda provinciale per i servizi sanitari, siano imputati al capitolo 441000-003 del bilancio relativo a ciascun anno di vigenza del piano di controllo ufficiale, nell’ambito delle somme indicate nei provvedimenti di riparto del Fondo Sanitario Provinciale, tabella B), alla voce “Commissioni consultive, gruppi di lavoro, convenzioni e consulenze per lo studio della spesa sanitaria ed il miglioramento del servizio sanitario provinciale ed altre spese correnti per attività dirette della Provincia per il miglioramento dei servizi sanitari”;

7) che gli oneri derivanti dal presente provvedimento derivanti dall'attivazione, aggiornamento ed implementazione dei sistemi informativi sulla sicurezza alimentare, come nodo operativo del "SIVARS" ed il sistema informativo ispettivo delle attività di verifica, ispezione, audit e campionamento di matrici alimentari, saranno imputati al capitolo 444000-004 del bilancio relativo a ciascun anno di vigenza del piano di controllo ufficiale, nell'ambito delle somme indicate nei provvedimenti di assegnazione all'Azienda provinciale per i servizi sanitari;

8) di disporre che anche al fine dell'utilizzo ottimale delle risorse presenti in Provincia e, in particolare delle professionalità esistenti all'interno del comitato per la sicurezza alimentare nominato con deliberazione n. 958 di data 19 maggio 2006, spetta al Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie il compito di fornire all'Azienda provinciale per i servizi sanitari i chiarimenti e le istruzioni sull'attuazione del piano e sulla normativa di riferimento che dovessero risultare utili o necessari, a cui la stessa Azienda si atterrà nello svolgimento della propria attività in materia di sicurezza alimentare.

LA GIUNTA PROVINCIALE

- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

- visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

- visto il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 168;

- visto l'articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005 n. 20 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2006 e pluriennale 2006 - 2008 della Provincia autonoma di Trento (legge finanziaria)";

- vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 958 di data 19 maggio 2006 "Articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20. Nomina del Comitato per la sicurezza alimentare.";

- visto il parere espresso dal Comitato per la sicurezza alimentare in data 19 luglio 2007;

- visto il parere espresso dal Comitato per la sicurezza alimentare in data 5 settembre 2007;

- visto il parere favorevole espresso in data 17 ottobre 2007 dalla competente Commissione permanente del Consiglio provinciale ai sensi dell'articolo 55, comma 2, della legge provinciale 29 dicembre 2005, n. 20;

- vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2645 di data 30 novembre 2007 "Disposizioni per il finanziamento delle funzioni ed attività del Servizio Sanitario Provinciale per il triennio 2008-2010.";

- vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2646 di data 30 novembre 2007 "Assegnazione all'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di una quota del Fondo Sanitario Provinciale di parte corrente a titolo di acconto sul fabbisogno per le spese sanitarie 2008 (euro 234.530.000,00)";

- ad unanimità di voti espressi nelle forme di legge,

d e l i b e r a

1) di approvare il "Piano della sicurezza alimentare per gli anni 2008-2010 (articolo 41 del regolamento 882/2004/CE) della Provincia autonoma di Trento", che allegato alla presente deliberazione ne costituisce parte integrante e sostanziale;

2) di dare atto che i contenuti del Piano, sia generali che relativi allo specifico periodo temporale di validità per esso stabilito, sono vincolanti per l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e per ogni altro soggetto che sia tenuto a darvi attuazione in osservanza della normativa di riferimento e che, ove occorra, la Giunta provinciale introdurrà con propria deliberazione le ulteriori specificazioni di dettaglio dei contenuti che si riveleranno necessari per l'attuazione del medesimo;

3) di dare atto che le analisi di laboratorio previste dal piano che non possono essere eseguite dai laboratori ufficiali indicati nello stesso, possono essere eseguite in regime di convenzione da laboratori ufficiali, accreditati per le metodiche richieste, situati fuori provincia;

4) di disporre che l'Azienda provinciale per i servizi sanitari assicuri alle categorie economiche interessate opportune forme di informazione sull'impostazione delle procedure di controllo previste dal Piano;

5) di dare atto che la normativa ed i principi enunciati nel Piano approvato al punto 1), attribuiscono rilevante importanza alla formazione degli addetti alle imprese alimentari, prevedendo che la stessa sia garantita dai responsabili delle aziende in base ai criteri e alle tempistiche evidenziate nel proprio piano di autocontrollo;

6) che gli eventuali oneri derivanti dalle attività di supporto richieste dal Comitato per la sicurezza alimentare a dirigenti medici o veterinari esterni all'Azienda provinciale per i servizi sanitari, siano imputati al capitolo 441000-003 del bilancio relativo a ciascun anno di vigenza del piano di controllo ufficiale, nell'ambito delle somme indicate nei provvedimenti di riparto del Fondo Sanitario Provinciale, tabella B), alla voce "Commissioni consultive, gruppi di lavoro, convenzioni e consulenze per lo studio della spesa sanitaria ed il miglioramento del servizio sanitario provinciale ed altre spese correnti per attività dirette della Provincia per il miglioramento dei servizi sanitari";

7) che gli oneri derivanti dal presente provvedimento derivanti dall'attivazione, aggiornamento ed implementazione dei sistemi informativi sulla sicurezza alimentare, come nodo operativo del "SIVARS" ed il sistema informativo

ispettivo delle attività di verifica, ispezione, audit e campionamento di matrici alimentari, saranno imputati al capitolo 444000-004 del bilancio relativo a ciascun anno di vigenza del piano di controllo ufficiale, nell'ambito delle somme indicate nei provvedimenti di assegnazione all'Azienda provinciale per i servizi sanitari;

8) di disporre che anche al fine dell'utilizzo ottimale delle risorse presenti in Provincia e, in particolare delle professionalità esistenti all'interno del comitato per la sicurezza alimentare nominato con deliberazione n. 958 di data 19 maggio 2006“, spetta al Servizio Organizzazione e qualità delle attività sanitarie il compito di fornire all'Azienda provinciale per i servizi sanitari i chiarimenti e le istruzioni sull'attuazione del piano e sulla normativa di riferimento che dovessero risultare utili o necessari, a cui la stessa Azienda si atterrà nello svolgimento della propria attività in materia di sicurezza alimentare.

CC

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO