



Ministero della Salute

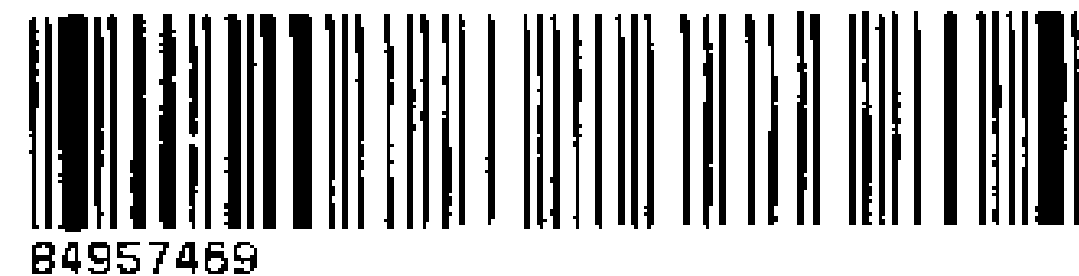
Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria,
la nutrizione e la sicurezza degli alimenti
Direzione Generale della Sicurezza degli
alimenti e della nutrizione
Uff. VI

I.4.c.c.8.7/2

N.

Risposta al Foglio del...

N.



84957469

**Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e
Province autonome di Trento e Bolzano**

Agli USMAF

**Al Coordinamento interregionale per la sanità
animale e la sicurezza alimentare**

E p. c.:

All'Istituto Superiore di Sanità

**- Dipartimento Ambiente e connessa
prevenzione primaria**

**- Dipartimento Sanità pubblica veterinaria
e sicurezza alimentare**

Viale Regina Elena, 299

00161 Roma

**Al Comando Carabinieri per la Tutela della
Salute - Ufficio Comando - Sezione O.I.A.**

Piazza Marconi 25

00144 ROMA

Agli uffici II e III del DSVET

All'Ufficio IX della DGSA

Agli Uffici II, III, IV, V e VIII della DGSAN

**Oggetto: Raccomandazioni del Food Veterinary Office e Piano d'azione relativi alla
relazione sull' audit effettuato in Italia del 4 al 12 ottobre 2010 al fine di valutare i
sistemi di controllo ufficiali in vigore per l'igiene degli alimenti, la tracciabilità,
l'etichettatura, i materiali a contatto con gli alimenti e gli additivi alimentari -
DG(SANCO)/2010-8591**

Si fa seguito alla nota n. 26916 del 2.9.2010, relativa all'audit in oggetto, e si informa che la Commissione europea ha trasmesso alla scrivente Direzione Generale la bozza del rapporto di missione e le relative raccomandazioni formulate, che nella veste definitiva verranno successivamente pubblicate sul sito della Commissione.

Evidenze e criticità emerse

Durante il corso dell'audit sono emerse alcune carenze nel sistema dei controlli ufficiali in particolare relativamente alle attività di verifica sulla produzione, commercializzazione e utilizzo di

materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e di additivi alimentari (AA), tali attività infatti risultano ancora per molti aspetti da sviluppare. Per quanto riguarda l'igiene generale deve essere migliorata l'azione di controllo dei sistemi HACCP delle Buone Prassi Igieniche (BPI).

Le osservazioni formulate sono state rivolte alle autorità Competenti e indirizzate quindi ai vari livelli: Centrale, Regionale e Locale, ciascuno per i rispettivi ambiti di competenza. Pertanto le azioni richieste nelle Raccomandazioni comportano un'attività coordinata per raggiungere l'obiettivo complessivo della piena attuazione della legislazione.

Nello svolgimento dell'audit è stata in generale valutata l'attuazione del regolamento 882/2004 in merito alla organizzazione dei controlli ufficiali (art. da 3 a 7), alle procedure e metodi di controllo e verifica (art. da 8 a 10), alle misure di attuazione (art. 54 e 55) e al MANCP (art. 41 e 42) ed in particolare è stata verificata l'applicazione della legislazione UE in materia di additivi e materiali a contatto con gli alimenti.

Le osservazioni possono essere ricondotte ad alcuni aspetti fondamentali di seguito riportati:

- migliorare la formazione del personale che effettua i controlli;
- attivarsi per estendere le capacità analitiche dei laboratori che effettuano i controlli ufficiali relativamente ai metodi di analisi e assicurare che tali laboratori siano accreditati e partecipino ai proficiency test;
- disporre di strumenti, quali linee guida, per l'esecuzione dei controlli e la valutazione delle procedure messe in atto dall'operatore alimentare;
- mettere in atto misure correttive in caso di riscontro di non conformità, ai sensi dell'art.54 del reg.882/2004;
- pianificare i controlli sulla base di una analisi dei rischi nei settori dei MOCA e AA inserendoli nel MANCP;
- migliorare l'efficienza del sistema dei controlli, anche attraverso l'adozione di sistemi atti a valutarne l'efficacia, ai sensi dell'art.8 del regolamento 882/2004;
- realizzare audit ai sensi dell'art.4 parag.6 del regolamento 882/2004.

Indicazioni su aspetti specifici

Un aspetto specifico sollevato riguarda la mancanza di obbligo di registrazione per i produttori di MOCA, si informa che a tal fine il Ministero sta predisponendo un provvedimento normativo volto a rendere obbligatorio l'inserimento dei dati dell'operatore in un'anagrafica nazionale al fine di registrarsi.

Per quanto riguarda le misure da mettere in atto in caso di non conformità si richiamano, oltre alla puntuale applicazione delle disposizioni previste dall'art. 54 del regolamento 882/2004, le sanzioni specifiche attualmente stabilite a livello nazionale per i MOCA e per gli Additivi, al fine di assicurare una applicazione omogenea della normativa.

Con riferimento agli additivi alimentari la presenza negli alimenti di "additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego" è prevista come reato dall'articolo 5 della legge 283/1962. La relativa sanzione è fissata all'articolo 6 della legge 283/1962.

La violazione delle disposizioni in materia di "etichettatura degli additivi alimentari" può ritenersi sanzionabile, in mancanza di disposizioni specifiche, ai sensi dell' articolo 18 del D.L.vo 109/1992.

In materia di additivi alimentari si applicano inoltre le sanzioni amministrative previste dal D.lvo n.190/2006 per le violazioni degli obblighi di cui agli articoli 18 e 19 del regolamento CE n.178/2002 nonché le sanzioni stabilite dall'articolo 6 del D.L.vo n.193/2007.

Per ciò che concerne i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti le sanzioni sono stabilite dal DPR n.777/1982 (come modificato dal D.L.vo n.108/1992) ed in particolare dagli articoli 2, 2 bis, 3, 4, 5 bis e 6. Le violazioni ivi previste come reato sono state trasformate in illeciti amministrativi dal D.L.vo 30 dicembre 1999 n.507 che ha determinato le sanzioni agli articoli 2 e 3.

Anche con riferimento a tale settore si rammenta che la presenza di sostanze estranee negli alimenti comporta l'applicazione dell'articolo 5 della legge 30 aprile 1962 n.283.

Inoltre, data l'importanza della corretta applicazione delle normative relative all'etichettatura per consentire ai consumatori di effettuare scelte informate, si invitano codesti Assessorati a intensificare la formazione e le attività di verifica dell'etichettatura, con particolare riferimento agli aspetti legati alla data di scadenza del prodotto, alle modalità di conservazione, alla presenza di eventuali allergeni e alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari.

Piano di azione

La scrivente Direzione, nel prendere atto della istituzione nell'ambito del Coordinamento interregionale per la sanità animale e la sicurezza alimentare di un *Gruppo di lavoro per i materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti*, considera tale ultima attività particolarmente utile al fine di definire in via prioritaria delle linee guida per il controllo ufficiale di tale settore da approvare nell'ambito della Conferenza permanente tra lo Stato e le Regioni .

Si auspica nel contempo la realizzazione di un'analogha iniziativa anche per il settore degli additivi.

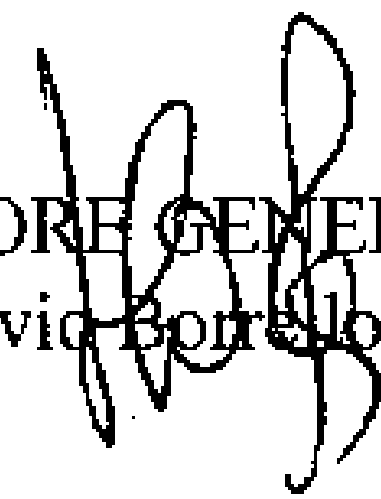
A seguito dell'audit il FVO ha formulato delle raccomandazioni, in risposta alle quali la scrivente Direzione, dopo aver raccolto le osservazioni fornite dalle Regioni direttamente coinvolte, ha formulato un Piano di azione che si allega alla presente nota e che sarà trasmesso alla Commissione.

Premesso quanto sopra ed alla luce delle raccomandazioni rivolte, si invitano codesti Assessorati alla Sanità a verificare sul territorio di propria competenza l'applicazione puntuale delle disposizioni esistenti e, all'occorrenza, ad intraprendere tutte le azioni necessarie per il superamento di carenze riscontrate.

Si invita inoltre ad inviare una relazione sulle azioni adottate ed eventuali osservazioni, utili ai fini del miglioramento del sistema di controllo.

Nel rimanere a disposizione per ogni ulteriore informazione, si ringrazia della collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Silvio Borrelli)



FC

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

N°	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
1	<p>Garantire che il personale addetto ad effettuare i controlli ufficiali riceva la formazione adeguata in materia di HACCP, AA, MCA ed etichettatura conformemente all'articolo 6 e all'allegato II del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>	<p>La DG SAN ha inviato una nota informativa alle Autorità Competenti Regionali (ACR) sulle criticità emerse nel corso dell'audit e ha invitato ad intraprendere, ove necessario, le azioni necessarie per superare le carenze riscontrate; in particolare è stata richiamata l'importanza della formazione del personale che effettua i controlli per MOCA, additivi e igiene (all.1).</p> <p>Il Ministero della salute (MS) ha programmato per il 2011 un corso rivolto al personale USMAF che effettua i controlli all'importazione. Esso include lezioni su Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) e Additivi alimentari (AA) con test di valutazione finale.</p> <p>Per quanto riguarda la formazione degli operatori dei Servizi di Sanità Pubblica Regionale (SSPR) e anche degli USMAF, è stata promossa l'effettuazione di corsi presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS).</p> <p>Pertanto per il 2011 il LNR (presso l'ISS) per i MOCA in collaborazione con il MS ha organizzato due corsi di formazione sui MOCA, uno dedicato prevalentemente ad aspetti normativi (16 e 17 febbraio), l'altro ad aspetti del controllo ufficiale con particolare riguardo alla verifica documentale (compresa la dichiarazione di conformità per materie plastiche) e alle ispezioni (14 e 15 giugno). I corsi sono della durata di due giorni, con test di valutazione finale.</p> <p>Per gli additivi l'ISS ha proposto l'attuazione di un piano di formazione che comprende aspetti normativi, di controllo e analitici rivolto al personale del controllo ufficiale.</p>
2	<p>Contemplare l'estensione dell'ambito delle prove di analisi su AA e MCA (articolo 24, paragrafo 1,</p>	<p>In merito alla attività analitica la DG SAN ha invitato le ACR ad attivarsi per estendere le attività di controllo analitico (vedere nota all. 1).</p>

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
	del regolamento (CE) n. 1935/2004 e articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n.882/2004).	<p>Per quanto riguarda i MOCA il LNR ci ha comunicato di aver avviato alcune iniziative tra le quali la prossima implementazione di un sito tematico contenente l'elenco dei metodi UNI EN relativi alla determinazione della migrazione globale in simulanti e una parte relativa a metodi di migrazione specifica per i quali esistono uno standard CFN, o pubblicazioni internazionali con metodi di validità riconosciuta.</p> <p>Il LRN indica che verrà potenziata l'attività di divulgazione di metodi convalidati dal LNR o dall'EURL di ISPRA ed in particolare per l'anno 2011 e 2012 sarà curata la diffusione dei metodi per l'applicazione del Regolamento sul controllo di ammine aromatiche primarie e formaldeide da utensili provenienti dalla Cina.</p> <p>Inoltre è prevista la organizzazione di un Corso teorico-pratico per laboratoristi su metodi per MCA al fine di promuovere una elevata qualità dei risultati analitici. Le problematiche analitiche saranno inoltre trattate nel Workshop annuale dei laboratori che si terrà in ottobre presso il LNR.</p> <p>Per quanto riguarda le analisi degli additivi alimentari c'è da rilevare la mancanza di un Laboratorio di Riferimento Comunitario e quindi del corrispondente LRN.</p> <p>La DGSAN ha comunque chiesto all'ISS di promuovere le attività analitiche in merito agli AA presso i laboratori del controllo ufficiale e l'ISS intende sviluppare, nell'ambito di un piano formativo rivolto ai laboratori ufficiali, aspetti relativi alle metodiche analitiche per la rilevazione degli AA.</p>
3	Garantire che i laboratori che effettuano i controlli ufficiali siano accreditati e partecipino a	<p>Vedere nota alle ACR (all.1).</p> <p>Inoltre la DGSAN (uff. VIII) ha indirizzato una nota (n. 264 del 5 gennaio 2011, all. 2) ai</p>

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
	<p>programmi di prove di competenza conformemente alla norma ISO/IEC 17025 (articolo 12 del regolamento (CE) n. 882/2004).</p>	<p>responsabili dei laboratori del controllo ufficiale e dei LRN affinché essi promuovano ogni iniziativa utile a soddisfare le richieste delle autorità competenti sui controlli, in applicazione delle disposizioni esistenti, in merito all'accreditamento e alle attività di coordinamento svolte dai LNR.</p>
4	<p>Garantire che i controlli ufficiali comprendano le attività di ispezione degli operatori MCA e l'esame del materiale scritto conformemente all'articolo 10, paragrafo 2, lettera e), del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>	<p>Per quanto riguarda le attività di vigilanza sugli operatori il MS sta predisponendo un provvedimento normativo volto a rendere obbligatorio per gli operatori alimentari, compresi i produttori di MOCA, l'inserimento dello stabilimento in un'anagrafica nazionale.</p> <p>Nell'immediato la DGSSAN ha richiamato alle ACR (all. I) l'importanza dell'attività di ispezione secondo procedure documentate, comprendendo la verifica del materiale scritto; si richiede inoltre che tale aspetto venga trattato nel gruppo di lavoro di cui alla Raccomandazione 5.</p>
5	<p>Garantire che le procedure documentate siano costantemente seguite conformemente all'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>	<p>Nell'ambito del Coordinamento Interregionale per la Sanità animale e la Sicurezza Alimentare è stato istituito un gruppo di lavoro sul Controllo ufficiale sui MOCA che ha lo scopo di individuare modalità condivise di applicazione della normativa e prioritariamente si occuperà di definire delle Linee guida nazionali per il controllo dei MOCA. Analogamente è in programmazione anche l'istituzione di un gruppo di lavoro per il controllo degli AA.</p> <p>La DGSSAN entro l'anno preparerà una linea guida operativa per gli ispettori SIAN per l'attività di controllo nel settore dei prodotti alimentari di origine non animale (ai sensi del Regolamento (CE) n.852/2004). Tale linea-guida verrà pubblicata sul sito web del MS. Inoltre, nell'attività di audit di settore "igiene generale" programmata per l'anno 2011.</p>

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
6	<p>Garantire che le procedure di verifica siano applicate per consentire la valutazione dell'efficacia dei controlli ufficiali conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>	<p>Si intendono sviluppare delle modalità per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004 nelle Linee guida per il controllo dei produttori MOCA che dovranno essere definite nel gruppo di lavoro MOCA di cui alla Racc. n. 5.</p> <p>Inoltre nella nota informativa richiamata nella risposta alla raccomandazione n.1 la DGSSAN ha invitato le Autorità Competenti Regionali (ACR) ad intraprendere, ove necessario, le azioni necessarie per superare le carenze riscontrate nel corso dell'audit della Commissione europea, ed in particolare ad attivarsi affinché venga verificata l'efficacia dei controlli ufficiali conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>
7	<p>Garantire che il Ministero della Salute e l'SSPR effettuino audit interni e che questi soddisfino i requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>	<p>Il sistema di audit [ai sensi dell'art. 4 (6)] adottato dal MS, in qualità di ACC, è stato sviluppato in coerenza con le indicazioni della Dec 2006/677/CE, non vincolante per gli stati membri, e degli orientamenti espressi dalla Commissione nel corso degli specifici working group presso la sede del FVO.</p> <p>In particolare si è tenuto conto della necessità di assicurare un'adeguata copertura delle linee di attività, come previsto dalla suddetta Decisione, senza ritenere di dover garantire un'attività di audit ai sensi dell'art. 4 (6) per ognuna di esse, tenuto conto che il citato articolo non esplicita un vincolo in tal senso.</p> <p>Al riguardo è doveroso segnalare che nel contesto della soddisfazione dei requisiti stabiliti</p>

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

N°	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
8	Garantire che il MANCP contenga tutte le informazioni previste dall'articolo 42, paragrafo 2,	<p>dal Regolamento (CE) 882/2004 l'attività di audit svolta dall'ACC sui sistemi regionali di prevenzione in sanità pubblica veterinaria e sicurezza degli alimenti nel corso dell'anno 2010 ha registrato un deciso incremento interessando 12 Regioni e una Provincia Autonoma, ciò è stato dovuto sostanzialmente alle maggiori risorse umane e finanziarie disponibili, al completamento dei necessari percorsi formativi degli auditor nonché alla revisione delle specifiche procedure e check list.</p> <p>In merito all'attività di audit svolta dalle Regioni, l'Ufficio IX della DGSA ha attivato, a partire dal 2007, un flusso informativo per la rilevazione di tale attività di audit, al fine di rafforzare il coordinamento ed il monitoraggio di detta attività. Sulla base delle comunicazioni pervenute è stato registrato un incremento dell'attività di audit svolta dalle Regioni, raggiungendo un buon livello di attuazione degli obblighi previsti dall'art. 4(6) Regolamento(CE) 882/2004.</p> <p>Inoltre nell'ambito di ciascun ciclo di audit, ed in particolare negli audit di sistema, viene valutata l'organizzazione del sistema di controllo ufficiale delle ARC, a partire dalla verifica della ricognizione completa, nell'ambito della programmazione, di tutte le norme e disposizioni da applicare.</p> <p>Premesso quanto sopra si assicura in ogni caso che nella programmazione degli audit del MS per il 2011 sono stati previsti audit di settore in alcune Regioni sulle linee di attività richieste dalla raccomandazione (igiene generale, MCA e AA) anche come strumento di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali.</p> <p>All'interno del MANCP, nel capitolo 3, sono in via di inserimento delle schede che descrivono i sistemi di controllo applicati ai MOCCA ed agli AA.</p>

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

N°	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
	lettera e), del regolamento (CE) n. 882/2004.	Il MANCP è disponibile sul sito web del Ministero nelle pagine relative al Piano Pluriennale Integrato MANCP e si prevede l'inserimento delle informazioni sopraindicate entro marzo.
9	Garantire che le autorità competenti intervengano in caso di irregolarità conformemente all'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004.	La DGSSAN ha espresso delle precisazioni in merito ad alcuni rilievi formulati durante l'ispezione sulle misure adottate dalla ACL e ha richiamato nella nota di cui all'allegato 1, rivolta alle Regioni, oltre alla puntuale applicazione dell'articolo 54, le misure sanzionatorie esistenti in materia di MOCCA e AA, al fine di una applicazione omogenea della normativa (vedere nota all. 1).
10	Garantire i controlli ufficiali in materia di etichettatura conformemente ai requisiti della direttiva 2000/13/CE.	La DGSSAN ha richiamato l'importanza della verifica dell'etichettatura durante i controlli dei prodotti alimentari (vedere all.1)
11	Garantire che tutte le guide alle BPI esaminate dalle autorità competenti siano conformi ai requisiti di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 852/2004.	L'ufficio II della DGSSAN, attraverso il Tavolo di lavoro istituito con decreto dirigenziale il 15 maggio 2008 costituito da rappresentanti dell'Istituto Superiore di Sanità e del Ministero della Salute coinvolti nel processo di valutazione e successiva validazione dei manuali di corretta prassi operativa, ha approvato in data 21/01/2011 il documento "linea-guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa". Tale documento verrà pubblicato entro il mese di febbraio 2011 sul sito web del Ministero della Salute e ne sarà data comunicazione alle principali Associazioni di categoria del settore alimentare. Tale documento ha lo scopo di fornire indicazioni in merito all'elaborazione dei manuali e di conseguenza favorirne la diffusione e l'utilizzo da parte degli Osa. Inoltre servirà a

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
12	<p>Garantire che gli ispettori ufficiali siano a conoscenza dei requisiti della dichiarazione di conformità di cui all'allegato VI bis della direttiva 2002/72/CE della Commissione e ne garantiscano la corretta applicazione.</p>	<p>promuovere l'aggiornamento di manuali validati prima dell'entrata in vigore del Regolamento (CE) 852/2004. Entro il mese di marzo, verrà inviata una nota specifica alle ACR per fare presente che gli ispettori addetti al controllo ufficiale degli stabilimenti che rientrano nel campo del Regolamento (CE) 852/2004, devono prendere in considerazione anche i manuali di corretta prassi operativa durante le visite ispettive.</p> <p>L'uff. VI della DGSSAN invierà, entro marzo 2011, una nota indirizzata alle ACR e agli USMAF che richiami le normative nazionali e comunitarie sui MCA, comprese le plastiche, e descriva le modalità di effettuazione dei controlli relativamente alle dichiarazioni di conformità.</p> <p>Inoltre il corso di formazione presso il LNR, richiamato nella risposta alla Raccomandazione 1, avrà come tema principale e obiettivo formativo la verifica documentale e le ispezioni.</p> <p>L'attività di controllo sulle dichiarazioni di conformità sarà oggetto di verifica nell'ambito degli audit di settore svolte dalla DGSSAN.</p>
13	<p>Garantire che i controlli ufficiali comprendano la valutazione delle procedure basate sul sistema HACCP, sulle BPF e sulle BPI conformemente all'articolo 10, paragrafo 2, lettera d), del regolamento (CE) n. 882/2004.</p>	<p>Nella linea-guida sull'igiene generale richiamata al punto 5 delle raccomandazioni sarà prevista una valutazione delle procedure basate sul sistema HACCP adottate dall'operatore del settore alimentare e delle BPI.</p> <p>Si intende inserire l'attività di verifica dell'applicazione delle BPF nelle Linee guida per il controllo dei produttori MOCA che saranno definite nel gruppo di lavoro MOCA di cui alla Racc. n. 5.</p>
14	<p>Garantire che i produttori degli MCA attuino le</p>	<p>E' previsto, entro marzo 2011, l'invio di una nota alle Associazioni degli operatori del</p>

ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Mission Report ref. DG(SANCO)/2010-8591-MR carried out from 04 to 12 October 2010 in order to assess the official control systems in place for food hygiene, traceability, labelling, food contact materials and food additives

No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
	BPF conformemente al regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione.	settore MOCA per richiamare gli obblighi di attuazione delle BPF, che peraltro sono oggetto di verifica nell'ambito del controllo ufficiale.