

## **SEZ. 2.3.6.g)**

### **Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi**

Il piano si è reso necessario in considerazione dei risultati di alcune ispezioni svolte nel golfo di Napoli negli anni scorsi durante i quali sono stati rinvenuti allevamenti abusivi di molluschi destinati all'alimentazione umana al di fuori dei normali circuiti commerciali.

Esso verte sulla:

- ✓ ricerca a mare di allevamenti abusivi
- ✓ ispezione delle imbarcazioni da pesca
- ✓ controllo dei punti di sbarco regolarmente identificati
- ✓ controllo dei tratti costieri per verificare la presenza di sbarchi illegali del pescato

#### **PROGRAMMAZIONE**

Nella programmazione di tale piano si è partiti dal presupposto che il consumo di molluschi allevati o pescati in acque non classificate o precluse è un rischio estremamente alto per la salute del cittadino. La riprova di tale analisi è data dall'incidenza in Regione Campania di malattie oro-fecali (come l'epatite virale "A") di cui i molluschi non conformi rappresentano una delle cause principali, anche dovuto al fatto che il consumo pro-capite regionale di molluschi risulta notevolmente superiore alla media nazionale.

Esso si è reso necessario inoltre in quanto il monitoraggio, e la conseguente azione repressiva effettuata direttamente a mare, bloccherebbe direttamente alla fonte l'approvvigionamento sia della fase commerciale legale sia dei banchetti ambulanti illegali, purtroppo ancora presenti, che smerciano tale tipo di prodotti, con conseguente riduzione dei costi rispetto alle operazioni di repressione effettuate sulla terraferma.

#### **INDICATORI**

La ricerca dei possibili allevamenti abusivi si avvarrà anche delle indicazioni fornite dalle associazioni di categoria, dalle associazioni amatoriali che prevedono attività subacquee, dalle Forze dell'Ordine che operano a mare, e da qualsiasi altro soggetto che venga a conoscenza della presenza di tali allevamenti. Pertanto il presente piano verrà portato a conoscenza di tutti gli indicatori sopradescritti

#### **SCOPI**

verifica della presenza sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.

#### **COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE**

il piano sarà attuato da:

1. Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. Napoli 1 Centro, Na 2 Nord, Na 3 Sud, Caserta 1, Salerno 1
2. Guardia Costiera
3. NU.RE.C.U.
4. CC NAS
5. G.d.F

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

#### **ATTREZZATURE**

Per l'effettuazione delle ispezioni dovranno essere utilizzare imbarcazioni delle Autorità coinvolte. Potranno essere utilizzate anche imbarcazioni di proprietà privata soprattutto quelle destinate ad uso specialistico come rimorchiatori, chiatte munite di gru etc. che potranno essere noleggiate a spese dell'Assessorato alla Sanità

#### **LABORATORIO DI RIFERIMENTO**

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. di Portici

#### **DURATA**

il piano si concluderà il 31/12/2010

#### **COSTI E BENEFICI**

I costi previsti per il noleggio di imbarcazioni e per il pagamento di ditte specializzate nello smaltimento di rifiuti speciali quali le boe e le altre attrezzature, sono sicuramente inferiori ai costi sociali e sanitari per le tossinfezioni alimentari dovuti al consumo di molluschi allevati abusivamente.

#### PIANIFICAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

##### SCOPI

come sopra definiti

##### ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

la presenza di allevamenti abusivi di molluschi bivalvi e la raccolta di molluschi bivalvi in acque non classificate o precluse

##### MODALITA'

i controlli ispettivi saranno visivi effettuati con l'ausilio di subacquei e di altre attrezzature utili, quali sonar, telecamere subacquee etc.

##### PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

##### FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Il numero delle ispezioni è stato così suddiviso:

	2009	2010
ASL NA 1	2	2
ASL NA 2	1	1
ASL NA 3	1	1
ASL CE 1	1	1
ASL SA 1	1	1

##### PROCEDURE DOCUMENTATE

alla conclusione di ogni ispezione gli ispettori dovranno compilare il modello di ispezione allegato alla presente Delibera denominato "Mod. 5 per ispezione" pur non attribuendo alcun punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

##### REPORT E LORO FREQUENZA

E' previsto un unico report alla fine della durata del piano.

##### VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale