


# ASLSassari



**”Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati”**

REV	DATA	MODIFICA	REDATTO	APPROVATO
PR-GES-003	20/03/2010	17/11/2015	Dr. Frongia Giorgio	Dr. Fadda Antonio

 <b>ASLSassari</b> Rev 01 del 17/11/2015	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> <b>“Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</b>	<b>Servizio Veterinario</b> <b>“Area C”</b>
<b>PR-GES-003</b>	<b>“Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati”</b>	<b>Pag.2 di 6</b>

## SCOPO

La presente procedura indica le modalità di effettuazione dei controlli ufficiali negli stabilimenti alimentari eseguiti dal Servizio Veterinario Igiene degli allevamenti produzioni zootecniche (IAPZ) dell'ASL n°1 di Sassari.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Dal 1 gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e delle commercializzazione degli alimenti, sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal Regolamento CE/178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare per quanto riguarda gli organi di controllo


- il Regolamento CE/882/2004 relativo ai controlli ufficiali negli ambiti ricadenti nel Regolamento 178/2002;
  - il Regolamento CE/854/2004 specificamente dedicato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale;
- e, per quanto riguarda gli aspetti della produzione :
- il Regolamento CE/852/2004 sui requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari;
  - il Regolamento CE/853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

I Regolamenti comunitari sono direttamente applicabili e superano i principi contenuti nelle norme nazionali, qualora in contrasto con quelli indicati nei Regolamenti stessi.

Ai sensi del Regolamento CE/882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e del Regolamento CE/854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, l'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dai Regolamenti medesimi, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possa influire sulla loro sicurezza;
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità

In relazione a quanto stabilito dall'art. 4, punto 3 del Regolamento CE/882/2004: *“Se uno Stato membro conferisce la competenza di effettuare i controlli ufficiali ad un'altra autorità o ad altre autorità che non siano l'autorità centrale competente, in particolare quelle a livello regionale o locale, si deve assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate, anche, ove opportuno, in materia di protezione dell'ambiente e della salute”.*

 <b>ASLSassari</b> Rev 01 del 17/11/2015	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> <b>“Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</b>	<b>Servizio Veterinario</b> <b>“Area C”</b>
<b>PR-GES-003</b>	<b>“Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati”</b>	<b>Pag.3 di 6</b>

In Italia, fermo restando altre Autorità che concorrono per alcuni aspetti sulla sicurezza alimentare secondo altre norme vigenti concorrenti, le AC sono:

- il Ministero della Salute;
- le Regioni e le Province Autonome;
- le Aziende Sanitarie Locali.

Alle Aziende Sanitarie Locali spettano la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali sugli OSA.

## **OBIETTIVI**

Ottemperanza alle normative comunitarie ed uniformità degli interventi sul territorio.

## **MODALITA' OPERATIVE**

### **Programmazione**

La programmazione del controllo ufficiale, generalmente annuale, viene di regola definita dal Direttore del Servizio IAPZ, sulla base delle linee di indirizzo e piani programmatici emanati dalla Regione Sardegna.

La pianificazione è definita su base trimestrale e stabilisce sia gli obiettivi quantitativi, sia le priorità di attività del Servizio IAPZ per il periodo considerato, ripartendola tra le figure professionali.

Ai fini dell'applicazione dei Regolamenti comunitari, relativi al “Pacchetto Igiene” ed alla luce di quanto previsto dalle linee guida nazionali per il controllo ufficiale ai sensi del regolamento CE/882/2004, è necessario fornire definizioni univoche degli strumenti del controllo ufficiale.

Gli “**strumenti del controllo ufficiale**”, così come definiti dall'art. 2 del Reg. CE/882/04 sono:


**MONITORAGGIO, SORVEGLIANZA, VERIFICA, ISPEZIONE, CAMPIONAMENTO E AUDIT.**

### **Monitoraggio**

*Definizione:* “**la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.**”

Il monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematiche di una varietà di indicatori. Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in un prodotto alimentare. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.

### **Sorveglianza**

 <b>ASLSassari</b> Rev 01 del 17/11/2015	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> <b>“Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</b>	<b>Servizio Veterinario</b> <b>“Area C”</b>
<b>PR-GES-003</b>	<b>“Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati”</b>	<b>Pag.4 di 6</b>

**Definizione: “l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”**

Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l’evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l’efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto incidono sull’evoluzione del fenomeno in esame.

Rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse.

Un esempio di sorveglianza è il controllo ufficiale di imprese alimentari con l’ausilio di strumenti di registrazione delle non conformità (check-list) pesati su indicatori correlati ad obiettivi programmati e sostenibili. L’applicazione di questo metodo di lavoro dà i migliori risultati quando i dati acquisiti sono riferibili a tipologie di attività omogenee (vigilanza del comparto) o a modalità di controllo ufficiale specifica (audit, ispezione).

L’esempio concreto di questo lavoro è rappresentato dalla attività eseguita nei confronti degli insediamenti produttivi classificati in base al rischio per i quali i provvedimenti assunti e la frequenza di controllo sono funzione del punteggio totalizzato nel corso dell’ultimo controllo. La sorveglianza può riguardare singole procedure operative di una impresa (la formazione del personale, la rintracciabilità ed il ritiro dei prodotti non conformi) la cui modifica e applicazione, se sottoposte insieme agli indicatori di effetto a sorveglianza possono testimoniare un cambiamento reale.

## **Verifica**


**Definizione: “il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.”**

Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati come ad esempio *il controllo documentale, prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari, controllo della temperatura dei frigoriferi, ottemperanza alle prescrizioni impartite entro i termini e modi stabiliti.*

## **Ispezione**

**Definizione: “l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”.**

L’ispezione è il controllo, senza preavviso, di uno o più requisiti specifici, attuato mediante verifiche riferite sempre a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l’ispezione.

 <b>ASLSassari</b> Rev 01 del 17/11/2015	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> <b>“Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</b>	<b>Servizio Veterinario</b> <b>“Area C”</b>
PR-GES-003	<b>“Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati”</b>	Pag.5 di 6

## Audit

**Definizione:** “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”

## Piano di programmazione ed esecuzione Controlli ufficiali

Per la programmazione delle attività di controllo ufficiale è pertanto necessario utilizzare principalmente gli strumenti di: **audit e ispezioni** attraverso l'utilizzo delle **check list** che rappresentano l'elemento basilare del controllo.

I controlli ufficiali devono essere effettuati:

- garantendo trasparenza e riservatezza;
- sulla base di procedure documentate al fine di garantire uniformità;
- da personale libero da qualsiasi conflitto d'interesse.

Il controllo ufficiale deve essere sempre oggetto di registrazione formale, sia della esecuzione che delle evidenze riscontrate. L'OSA deve essere informato/documentato delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.

Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali sono costituiti da modelli standardizzati: verbali e registri protocollati.

I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi, documentazione e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento, al fine di esprimerne la conformità o meno.

I controlli ufficiali, mediante ispezioni ed audit, hanno lo scopo di verificare il rispetto da parte degli OSA dei requisiti previsti:

- dal Reg. CE/852/2004


ed inoltre, attraverso lo strumento audit, il costante rispetto da parte degli OSA:

- delle procedure di buone prassi igieniche;
- delle procedure basate sul sistema HACCP.

**L'esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale degli OSA (art. 1 comma 4 Reg. CE/ 882/04).**

**Principali tipologie di verifiche da effettuare negli stabilimenti riconosciuti e registrati sono:**

- **verifica strutturale:** accertamento strutturale periodico di strutture già autorizzate/registrate/riconosciute e corrispondenza a quanto dichiarato nella autorizzazione/idoneità/DIA;
- **verifica igienico/gestionale o delle “prescrizioni di base”:** valutazione oggettiva della corretta applicazione di buone pratiche igieniche; valutazione delle buone pratiche operative adottate dall'OSA, con particolare attenzione alla manipolazione e conservazione degli alimenti (contaminazione crociata),

 <b>ASL Sassari</b> Rev 01 del 17/11/2015	<b>Dipartimento di Prevenzione</b> <b>“Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zootecniche</b>	<b>Servizio Veterinario</b> <b>“Area C”</b>
<b>PR-GES-003</b>	<b>“Procedura Controlli Ufficiali Stabilimenti riconosciuti e/o registrati”</b>	<b>Pag.6 di 6</b>

alla loro rintracciabilità, all'etichettatura ed alla corretta informazione per il consumatore ed alla gestione dei sottoprodotti, registrazione delle non conformità, azione correttive e gestione del ritiro/richiamo dei prodotti non conformi;

- **verifica del piano o del sistema di autocontrollo:** accertamento che l'OSA abbia predisposto, attuato e mantenuto una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP (art. 5, comma 1 del Reg. CE/852/2004) e, qualora necessario o reso evidente da oggettive situazioni di rischio, eventuali altre procedure che garantiscano un adeguato livello di sicurezza delle operazioni connesse con gli alimenti manipolati.

### **Procedura di Ispezione**

L'ispezione di norma è svolta da due addetti al controllo ufficiale, in base alla valutazione del rischio aziendale e per opportunità, può anche essere svolta da un solo UPG.

La dotazione minima necessaria per svolgere l'ispezione è costituita da:

1. documento di riconoscimento dell'operatore della ASL;
2. check list ;
3. verbali vari di ispezione (con sopralluogo, constatazione, sanzione, haccp);
4. materiale per eventuali campionamenti.

È opportuno avere la disponibilità di un termometro e di macchina fotografica.

L'ispezione si svolge con l'assistenza del responsabile dell'impresa o suo sostituto, al quale viene illustrato il motivo del controllo (programmato, esposto, ecc.).

I rilievi dell'ispezione, che può comprendere una o più verifiche o essere limitata ad un aspetto particolare dell'attività (strutturale, buone pratiche, haccp) sono sempre riportati sulla check-list definita.

Al termine dell'ispezione viene rilasciato al responsabile o suo sostituto, avvisato che dovrà consegnarlo quanto prima al responsabile, l'esito del controllo, mediante un verbale di sopralluogo riportante la sintesi dell'intervento ed i rilievi più importanti, le eventuali prescrizioni con i termini per l'ottemperanza e le eventuali contestazioni.

In sede di servizio, la copia del verbale d'ispezione e la check-list interna di controllo vengono eventualmente verificate anche con il Direttore del Servizio in caso di dubbi, problemi o altro. Le prescrizioni già impartite con il verbale di sopralluogo possono essere integrate da ulteriori prescrizioni decise in sede ed inviate d'ufficio dal Direttore.

L' addetto al controllo ufficiale o altro personale incaricato registra il sopralluogo effettuato sul registro il prima possibile. Tutti gli atti sono archiviati nel fascicolo individuale dello stabilimento oggetto del controllo.

### **Report**

Almeno trimestralmente tutti gli operatori del SIAPZ dell'ASL n°1 di Sassari forniscono al Direttore o altro delegato il report completo dei controlli ufficiali svolti.

### **Collocazione della Procedura**

La Procedura è collocata nell'ufficio del direttore del Servizio nella cartella riportante la dicitura "Procedure operative SIAPZ.