Allegato 1

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO DI IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Direttore del Servizio: Dr. Francesco Secchi

PIANO AZIENDALE DEI CONTROLLI UFFICIALI

2015/2018

Indice

- ⇨ Introduzione
- ⇨ Articolazioni distrettuali della ASL di Nuoro
- ⇨ Profilo del'Autorità competente
- ⇨ Il servizio Igiene alimenti di origine animale
- ⇨ Obiettivi strategici del Servizio
- ⇨ Personale incaricato dei controlli
- ⇨ Controllo ufficiale
- ⇨ Strumenti del controllo ufficiale (art. 2 e 10 del Reg. CE 882/04)
- ⇨ Metodologia del controllo ufficiale
- ⇨ La documentazione del controllo ufficiale
- ⇨ Il macroprocesso dei controlli ufficiali
- ⇨ Anagrafe OSA
- ⇨ Categorizzazione degli OSA e pianificazione dei controlli
- ⇨ I controlli ad hoc
- ⇨ Pianificazione ed esecuzione dei controlli ufficiali 2015/2018 imprese registrate
- ⇨ Pianificazione ed esecuzione dei controlli ufficiali 2015/2018 imprese riconosciute
- ⇨ Controllo mediante audit presso le imprese riconosciute
- ⇨ Controlli ufficiali specifici per le attività di macellazione
- ⇨ Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale
- ⇨ Controlli ufficiali in attuazione del programma straordinario di lotta alla Peste Suina Africana (PSA)
- ⇨ Istruzioni operative per il controllo ufficiale
- ⇨ Conseguenze del controllo
- ⇨ Attività di campionamento ufficiale
- ⇨ Attività congiunta con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione
- ⇨ Registrazione delle attività e flusso dati sulle attività svolte
- ⇨ Valutazione dell'efficacia delle attività di controllo ufficiale

⇨ Modulistica in uso

Introduzione

Il presente Piano di controllo ufficiale degli alimenti di origine animale della ASL 3 di Nuoro si fonda sull'attuale quadro normativo comunitario, nazionale e regionale ed in particolare:

- ✓ Regolamento (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- ✓ Regolamento (CE) 852/2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari
- ✓ Regolamento (CE) 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- ✓ Regolamento (CE) 854/2004 CE, relativo all'organizzazione dei controlli ufficiali degli alimenti di origine animale;
- ✓ Regolamento (CE) 882/2004 CE, relativo ai controlli ufficiali in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali,
- ✓ **Dlvo 193/07 «Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore»**
- ✓ **Dlvo 502/92 DECRETO LEGISLATIVO 30 dicembre 1992, n. 502**
- ✓ **Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421**
- ✓ **Legge regionale 28 luglio 2006, n. 10 Tutela della salute e riordino del servizio sanitario della Sardegna. Abrogazione della legge regionale 26 gennaio 1995, n. 5.**
- ✓ **Piano Nazionale Integrato 2015-218**
- ✓ **Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare 2015-2018 della Regione Sardegna (PRIC), Deliberazione n 18/15 del 21.04.2015.**
- ✓ **Atto aziendale 2013 ASL 3 Nuoro**

Col presente Piano, il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale della Asl di Nuoro, pianifica e programma i Controlli Ufficiali di competenza previsti dal Piano Regionale e ne dispone la distribuzione aziendale nelle unità distrettuali di Nuoro, Macomer, Siniscola e Sorgono. Sono descritte inoltre le modalità di registrazione dei controlli ufficiali in maniera di attuare un efficiente sistema di flusso dati verso la Regione.

Al personale appartenente ai vari distretti, salvaguardando il raggiungimento degli obiettivi minimi di seguito descritti, si garantisce l'autonomia sufficiente per utilizzare al meglio le proprie specificità professionali, la conoscenza del territorio, i dati storici degli operatori del settore alimentare per operare le modifiche opportune e meglio adattare il presente Piano alle peculiarità territoriali.

Articolazioni Distrettuali della ASL di Nuoro

L'organizzazione aziendale prevede una suddivisione territoriale nei quattro distretti di Nuoro, Macomer, Siniscola e Sorgono. In tabella vengono indicati i Comuni relativi ai Distretti

Nuoro	NUORO, BITTI, DORGALI, FONNI, GAVOI, LODINE, LULA, MAMOIADA, OLIENA, OLLOLAI, OLZAI, ONANÌ, ONIFERI, ORANI, OROTELLI, ORGOSOLO, ORUNE, OSIDDA, OTTANA, SARULE
Macomer	MACOMER, BIRORI, BOLOTANA, BORORE, BORTIGALI, DUALCHI, LEI, NORAGUGUME, SILANUS, SINDIA
Siniscola	SINISCOLA, LODE', POSADA, TORPE' OROSEI, GALTELLI', IRGOLI, LOCULI, ONIFAI
Sorgono	SORGONO, ARITZO, ATZARA, AUSTIS, BELVI', DESULO, GADONI, MEANA SARDO, ORTUERI, OVODDA, TETI, TIANA, TONARA,

Profilo dell'Autorità competente

Ai fini della applicazione dei regolamenti (CE) n 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e successive modifiche, si definiscono "Autorità Competenti": il Ministero della Salute, le Regioni e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze . Si definiscono "Autorità Competenti Locali" le Azienda Sanitarie Locali che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare attraverso i Servizi afferenti al Dipartimento di Prevenzione.

Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento (CE) 882/2004: "Designazione delle Autorità Competenti e criteri operativi", le Autorità Competenti:

a) assicurano l'efficacia e l' appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
b) garantiscono l'assenza di qualsiasi conflitto di interesse da parte del personale che effettua controlli ufficiali;
c) dispongono di una adeguata capacità di laboratorio o vi hanno l'accesso al fine di eseguire test e dispongono di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per fa si che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
d) dispongono di strutture e attrezzature appropriate in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
e) dispongono di piani di emergenza e sono pronte a gestire questi piani in caso di emergenza;
f) procedono ad audit interni o possono far eseguire audit esterni e prendono misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare se si stiano raggiungendo gli obiettivi di programmazione;

Il servizio igiene alimenti di origine animale

E' una struttura dotata di autonomia tecnico-funzionale e organizzativa, facente parte del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Nuoro. Le funzioni del servizio e la sua articolazione all'interno del Dipartimento di Prevenzione sono stabilite, oltre che dalla normativa nazionale e regionale, dall'atto aziendale 2013 (allegato alla deliberazione n. 1864 del 24 dicembre 2013) e dal Regolamento del Dipartimento (allegato alla Delibera n. 372 del 2014 della ASL di Nuoro).

Obiettivi strategici del Servizio

La programmazione locale dei controlli ufficiali, conformemente a quanto riportato nel Piano Nazionale dei Controlli, prevede, il seguente obiettivio strategico di Servizio:

•tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana e della sicurezza alimentare

Personale incaricato dei Controlli Ufficiali

Il personale incaricato dei controlli ufficiali, nei limiti del servizio a cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite, in base alle vigenti disposizioni che regolano la materia, ricopre la funzione di Ufficiale Di Polizia Giudiziaria e può, in ogni caso, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica. Il personale addetto ai Controlli Ufficiali deve essere libero da qualsiasi conflitto di interesse ed è tenuto al rispetto di comportamenti improntati a indipendenza, imparzialità e integrità, trasparenza e riservatezza. Pertanto deve essere libero da qualsiasi pressione di natura commerciale, finanziaria, ecc. atta ad influenzare il suo giudizio o i risultati dei controlli, garantire la riservatezza delle informazioni comunque ottenute nella esecuzione del controlli e a non divulgarle ad alcuno, garantire e tutelare i diritti di proprietà intellettuali e materiali in relazione a tutta la documentazione progettuale ed esecutiva delle attività e organizzazioni sottoposte a controllo. Deve garantire trasparenza delle procedure e delle metodologie di gestione delle attività e trasparenza su tutti gli atti compiuti a seguito dello svolgimento delle attività di controllo. In particolare dovrà inoltre attenersi ad ogni altra misura e restrizione previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione 2015 – 2018 e Programma Triennale di Trasparenza ed Integrità 2015 – 2018 adottato con deliberazione del Direttore generale n°151 del 31/01/2014 previo parere favorevole del Collegio di Direzione del 10/01/2014 e aggiornato con Delibera del Commissario Straordinario n° 68 del 29.01.2015, secondo quanto previsto dalla Legge 190/2012 e D.L.vo 33/2013 e dal DPR 16 aprile 2013, n. 62 (pubblicato in Gazzetta Ufficiale 4 giugno 2013, n. 129) contenente il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici. Pertanto il personale coinvolto per le attività di Controllo Ufficiale deve essere dotato della necessaria competenza e

professionalità ottenute sulla base di un adeguato grado di formazione, aggiornamento, addestramento, abilità ed esperienza per svolgere i compiti richiesti, nonché avere la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

1. **Distretto di Nuoro**

Personale Medico Veterinario

Nome	***Qualifica***
Dr. Mario Bande	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Antonello Daga	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Paolo Tolu	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Gabrielli Sergio	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr.ssa Cambosu Cristina	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Flumini Silvano	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato

Tecnici Della Prevenzione

Nome	***Qualifica***
Antonello Cossu	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.
Antonio Marchi	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.
Antonio Vacca	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.

2. **Distretto di Macomer**

Personale Medico Veterinario

Nome	***Qualifica***
Dr. Deiana Giampiero G.	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Mainiero Giuseppe	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr.ssa Mulas Daniela	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Murgia Mariano	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Pilialvu Antonio	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Pittalis Ernesto	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Ziranu Marco	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr.ssa Pulighe Giovanna	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato

Tecnici Della Prevenzione

Nome	***Qualifica***
Murgia Giovanni	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.
Rizzi Antonello	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.

3. **Distretto di Siniscola**

Personale Medico Veterinario

Nome	***Qualifica***
Dr. Satta Antonio Gesuino	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Rodriguez Giuseppe	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Orrù Alessio	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato

Tecnici Della Prevenzione

Nome	**Qualifica**
Contu Francesco	Tecnico della Prevenzione A.L.L.
Deledda Salvatore	Tecnico della Prevenzione A.L.L.

4. **Distretto di Sorgono**

Personale Medico Veterinario

Nome	***Qualifica***
Dr. Fenude Osvaldo	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Farina Lucia	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
Dr. Nocco Angelo	Veterinario Dirigente a tempo indeterminato

Tecnici Della Prevenzione

Nome	***Qualifica***
Nivoi Giulio	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.
Soddu Loretta	Tecnico Della Prevenzione A.L.L.

Con la Deliberazione del Commissario Straordinario n. 632 del 28/05/2015 sono stati nominati i Veterinari Ufficiali ai quali sono stati assegnati ruoli e responsabilità rispetto alle attività di controllo ufficiale.

Il Controllo Ufficiale

L'attuale quadro normativo comunitario in materia di alimenti e mangimi si basa sul principio che la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'operatore del settore alimentare (OSA). L'Osa deve garantire la sicurezza dei propri prodotti predisponendo e attuando procedure predefinite, verificandone l'efficacia con controlli e monitoraggi; assicurare la tracciabilità e provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dal suo impianto qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli derivabili dal consumo di tali alimenti.

Le Autorità competenti, attraverso il controllo ufficiale, verificano la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali garantendo che i controlli siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con una frequenza appropriata.

Sono pertanto soggette a controllo ufficiale tutte le attività che trattano alimenti in una qualsiasi fase del loro ciclo produttivo (produzione, stoccaggio, trasformazione, distribuzione, somministrazione, ecc.) compresa la produzione primaria, intesa quest'ultima come l'attività derivante da allevamento, pesca, caccia, raccolta e coltivazione della terra.

Il Reg. CE n. 882/2004 prevede (art. 10) che i compiti correlati al controllo ufficiale siano eseguiti utilizzando metodi e tecniche di controllo appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento, audit; di seguito se ne trovano elencate le definizioni.

Monitoraggio: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro di insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere di animali.

Sorveglianza: 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.

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

Ispezione: 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.

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza, necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

Audit: un esame sistematico 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.

Metodologia del controllo ufficiale

I controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare devono essere svolti nel rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali che regolano la materia nonché sulla base dei criteri e degli indirizzi stabiliti dal Piano Regionale dei controlli ufficiali.

Il Piano Regionale descrive la metodologia del Controllo Ufficiale, le Procedure per lo svolgimento delle ispezioni e gli aspetti che devono essere presi in considerazione. Dettaglia inoltre le procedure per lo svolgimento di un audit e le modalità di individuazione delle non conformità' negli stabilimenti nonché la verifica dell'efficacia delle azioni correttive adottate dall'osa. Si rimanda pertanto, per ogni eventuale approfondimento, alla normativa di riferimento, al piano regionale dei controlli e al capitolo sulle istruzioni operative per il controllo ufficiale.

La documentazione delle attività di controllo ufficiale

Per l'esecuzione dei controlli è stata predisposta, un'apposita modulistica al fine di garantire che ogni intervento risulti adeguatamente documentato. Tale modulistica consta di liste di riscontro e verbali

A conclusione del controllo dovrà essere compilato il registro/verbale del controllo ufficiale che dovrà essere rilasciato in copia all'osa in modo da dimostrare l'avvenuta attività di controllo.

Si vuole ricordare che il registro/verbale proposto, contenendo tutti gli elementi previsti dall'art. 9 del Reg 882/04 consentirà di assolvere, se compilato in tutte le sue parti, agli obblighi di correttezza formale degli atti del controllo ufficiale.

In caso di rilevazione di non conformità dovrà essere compilata anche la scheda apposita (all.IV al PRCU**– Scheda rilevazione non conformità e prescrizioni)** secondo le indicazioni presenti sul PRCU al quale si rimanda.

E' previsto nell'ordinamento italiano che gli Enti Pubblici esercitino la propria attività mediante la produzione di atti amministrativi. Nell'ambito delle strutture dei Dipartimenti di Prevenzione delle

ASL questi atti sono rappresentati dalle relazioni/rapporti di ispezione, di audit, dai verbali di prelievo, dai provvedimenti di prescrizione/imposizione, dai certificati, dai pareri, ecc.

Questi atti, che rappresentano il "prodotto" dell'attività di controllo ufficiale, devono essere costituiti, oltre che sulla base delle norme "tecniche", nel rispetto delle norme amministrative, quali il Codice Civile (artt. 2699-2701) e la legge n. 241/1990, modificata dalla legge n. 15/2005, che ne stabiliscono i requisiti e le modalità di emanazione pena la nullità o l'annullabilità vanificando l'attività svolta.

In un procedimento di controllo ufficiale possono essere schematicamente identificate 2 tipologie di atti amministrativi:

- atti amministrativi che possono essere definiti come "descrittivi";
- atti amministrativi definiti "autoritativi".

La documentazione inerente valutazioni tecniche (accertamenti) effettuate dal Pubblico Ufficiale nel corso di verifiche, ispezioni o audit, deve riportare quanto previsto dal Regolamento CE n. 882/2004, articolo 9. Questi documenti sono a tutti gli effetti atti amministrativi "descrittivi".

Tali atti, di regola, non incidono direttamente sui diritti o sugli interessi dell'OSA e non sono direttamente impugnabili dinanzi al giudice, ma possono riportare gli elementi per l'emanazione di un successivo atto "autoritativo", cioè un provvedimento amministrativo.

Il contenuto di questi atti, in qualità di atti pubblici, è "piena prova", fino a querela di falso, per la provenienza del documento, per l'identificazione del Pubblico Ufficiale che lo ha formato, per le dichiarazioni delle parti e degli altri fatti che il Pubblico Ufficiale attesta avvenuti in sua presenza o da lui compiuti. Sono, inoltre, i documenti dai quali deve essere possibile valutare cosa effettivamente è stato verificato e con quali risultati nel corso dell'accertamento (le evidenze sono indispensabili in caso si debba successivamente predisporre un provvedimento o una sanzione), anche ai fini organizzativi e valutativi dell'efficacia, dell'affidabilità dei controlli e della competenza e professionalità del/degli accertatore/i.

Al fine di migliorare la funzionalità del fac-simile proposto (relazione articolo 9) è ovviamente possibile aggiungere delle pagine e/o supportare l'accertamento utilizzando anche liste di riscontro.

La seconda tipologia degli atti amministrativi è rappresentata dal "provvedimento amministrativo" che rappresenta l'atto pubblico mediante il quale la pubblica amministrazione, in questo caso l'autorità competente locale per la sicurezza alimentare, dispone in ordine all'interesse pubblico affidato alla sua cura, esercitando il proprio potere autoritativo e incidendo direttamente sui diritti o sugli interessi dell'OSA.

Per questi motivi il provvedimento deve essere formato correttamente ed è impugnabile dinanzi al giudice.

Sono provvedimenti amministrativi la prescrizione o imposizione di misure (di cui all'articolo 54 del Regolamento CE n. 882/2004), il sequestro, l'attivazione di un allerta, ecc. Anche le sanzioni

amministrative rappresentano un provvedimento amministrativo il cui iter risulta, però, essere specificatamente individuato dalla Legge n. 689/1981.
Mentre il verbale di accertamento è un atto amministrativo che ricade sotto la diretta responsabilità del Pubblico Ufficiale e non esplica di per se alcun effetto, l'emissione di un provvedimento amministrativo è la più importante e rilevante manifestazione esterna del potere amministrativo attribuito all'ente pubblico ASL. Tale atto sarà emanato dal Dirigente Veterinario che ha eseguito l'accertamento e sarà verificato dal Direttore di Servizio al quale dovrà essere inviata copia degli atti relativi al provvedimento amministrativo emesso (prescrizioni, imposizioni di misure, sanzioni ecc).
Pur comprendendo che alcuni di questi passaggi possano essere percepiti come inutili aggravi burocratici, si ritiene indispensabile ribadire l'esigenza, così come già avviene per quanto riguarda la procedura penale, di porre una maggior attenzione alla correttezza delle procedure amministrative. Questo anche a tutela degli stessi operatori. E' infatti opportuno sottolineare come carenze formali possano portare, oltreché all'annullamento dei provvedimenti con conseguenti danni economici e di immagine per l'amministrazione pubblica, che nel perseguire il rispetto delle norme da parte degli OSA dovrebbe essa per prima rispettarle, anche a significative responsabilità per il pubblico ufficiale e per il dirigente della struttura.

Il macroprocesso dei controlli ufficiali si articola nei seguenti punti:

- Anagrafe OSA
- Categorizzazione OSA
- Pianificazione C.U.
- Esecuzione C.U./Conseguenze
- Monitoraggio/Controllo esecuzione C.U
- Rendicontazione C.U.(Relazione annuale)
- Valutazione efficacia/ appropriatezza C.U.
- Azioni in caso di inefficacia/inappropriatezza

Anagrafe OSA

Per programmare e pianificare il controllo ufficiale in maniera efficace e coerente con le vigenti disposizioni comunitarie e regionali è necessario disporre di dati certi e aggiornati relativi alle imprese alimentari esistenti nel territorio di competenza, che comprendano almeno l'anagrafica aggiornata e completa degli operatori (numero, tipologia, ecc) e gli esiti dell'attività svolta, ivi comprese le informazioni sulle non conformità riscontrate. Inoltre la completa e corretta

informatizzazione dei dati è necessaria anche per una regolare azione di monitoraggio delle attività svolte nonché per garantire il rispetto dei flussi informativi (contenuti e tempistica). Le imprese alimentari soggette a controllo da parte del SIAOA sono registrate nel sistema informativo regionale (SISAR).

Imprese registrate

Tipologia di attività	**N**
Macellerie	183
Pollerie	64
Pescherie	62
Agriturismo	119
Ristoranti	257

Imprese riconosciute

Tipologia di attività prevalente	**N**
Macello	9
Sezionamento	3
Carni macinate/preparazioni di carne	1
Prodotti a base di carne	13
Prodotti della pesca	6
Centro imballaggio uova	9

Categorizzazione OSA e Pianificazione del controllo

Classificazione in base al rischio degli stabilimenti

La frequenza dei controlli ufficiali è basata sulla valutazione del rischio per ogni singola attività.

Per quanto riguarda gli stabilimenti provvisti di riconoscimento comunitario della provincia, tale valutazione del rischio è stata portata a termine dal Servizio Veterinario della Asl di Nuoro nel corso del 2014 e sarà rieseguita entro il 2015, salvo modificazioni significative dei processi produttivi o degli aspetti gestionali che ne rendano necessaria anticipatamente la revisione.

Per quanto riguarda gli stabilimenti soggetti a riconoscimento è stabilito di procedere alla classificazione del rischio attraverso l'esecuzione appositi controlli ufficiali.

Nel 2015 si procederà alla ridefinizione del profilo di rischio, alla luce di:

1. **eventuali non conformità emerse durante l'attività di controllo ufficiale effettuata l'anno precedente;**
2. **significative modifiche strutturali degli stabilimenti**
3. **significative innovazioni tecnologiche adottate**
4. **nuove tipologie produttive**
5. **evidenze scientifiche riguardanti le tipologie produttive dello stabilimento**

I dati relativi alla classificazione del profilo di rischio degli stabilimenti riconosciuti verranno trasmessi al Servizio Prevenzione entro il mese di Gennaio successivo all'anno a cui si riferiscono.

Per quanto riguarda invece gli OSA soggetti alla registrazione, si assume la classificazione del rischio prevista dal Piano Regionale e si considera un livello di rischio base predefinito e potenziale, pur lasciando salva la possibilità di rivedere tale classificazione per i casi che possano richiedere una valutazione più specifica e puntuale e, pertanto, una diversa frequenza e intensità del livello di controllo.

Controlli ad hoc

I controlli ufficiali ad hoc devono essere pianificati ad inizio anno sui dati storici dell'anno precedente e possono essere eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sui locali, arredi ed attrezzature, sul magazzinaggio degli alimenti, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, su ogni sostanza (ingrediente, additivo, acqua) che rientra nella preparazione del prodotto finito, su ogni attività o operazione, compreso il trasporto, relativi agli alimenti.

Pertanto i controlli ad hoc:

1. controlli per allerta;
2. controlli su esposti;

3. controlli su richiesta di altri Enti (UVAC, PIF, Capitaneria di Porto, Polizia, Polizia Municipale, Carabinieri, Guardia di Finanza, Corpo Forestale, NAS, etc.);
4. controlli supplementari per verifica della risoluzione delle non conformità rilevate nell'attività di controllo ufficiale e che rendono necessaria la verifica della rimozione delle stesse;
5. controlli resi nell'interesse dell'operatore e quelli che sono esplicitamente richiesti dallo stesso, compresi quelli effettuati per il rilascio/vidimazione di certificazioni per l'esportazione, nonché i controlli svolti in applicazione di normative riguardanti Paesi Terzi, in aggiunta alla normale programmazione;
6. controlli per macellazioni uso famiglia;
7. DUAAP per registrazione o riconoscimento.

Nella pianificazione dei C.U. ad hoc si tiene conto dei seguenti elementi in ingresso:

- relazione annuale finale dell'attività svolta ed organigramma del Servizio;
- piani ministeriali, regionali e/o aziendali;
- anagrafe informatica delle imprese registrate e degli stabilimenti CE;
- lettura ed elaborazione dei CU eseguiti e delle non conformità rilevate negli anni, con particolare attenzione a: allerta, audit, attività congiunta con altri Enti, rilascio certificati di esportazione, controlli e campionamenti richiesti da UVAC/PIF.

Tutti questi dati portano alla costituzione di un monte orario riferito ai controlli ad hoc dell'anno precedente che consente al Direttore del Servizio di formare un monte orario complessivo.

La frequenza dei C.U. ad hoc, non può essere prevista, ma tiene conto come ampiamente descritto del dato storico e della tipologia di attività esistenti.

Attività	**N interventi**	**Ore per singolo intervento**	**Ore totali 2014**
Controlli per allerta	3	4	12
Controlli su esposti	0	0	0
Controlli su richiesta di altri enti	1	2	2
Controlli su richiesta UVAC	20	2	40
Controlli per risoluzione non conformità	73	2	146
Controlli per macellazioni uso famiglia	2629	1	2629
Controlli per apertura nuove imprese registrate/ riconosciute	25	3	75
Controlli resi nell'interesse dell'operatore/ Certificazioni	574	3	1722

Dalle valutazioni sopra esposte si stima per l'anno in corso un monte ore di n 4626.

Pianificazione ed esecuzione dei controlli ufficiali 2015/2018 imprese registrate

Imprese Registrate

Si riportano le tabelle che ripartiscono per distretto, tipologia e numero degli OSA in regime di registrazione e che, stante la suddetta classificazione del rischio e calcolo delle frequenze, consentono di prestabilire un numero minimo di interventi atteso per l'anno in corso.

Per quanto riguarda le modalità di controllo per le imprese registrate si rimanda a quanto previsto dalla Procedura P07 PROCEDURA CONTROLLI UFFICIALI ATTIVITA' SOGGETTE A REGISTRAZIONE ai sensi del Reg. CE 852/04 e dalle istruzioni operative per il controllo ufficiale.

Per quanto riguarda le aziende agrituristiche e i ristoranti si dovrà garantire una frequenza di controllo rispettivamente semestrale e annuale considerato che i tecnici della prevenzione garantiranno i restanti controlli previsti dal Provvedimento straordinario sulla PSA, per un totale di 3 controlli annuali per ognuna delle attività sopra indicate.

Macomer

	Polli arrosto e simili	Macellerie	Pescherie	Autobanchi	Deposti	Agriturismo *	Ristoranti *	Vendita carni preconfezionate	
Numero attività		15	6			15	28		
Frequenza controlli									
Mensile									
Trimestrale									
Quadrimestrale									
Semestrale	•	•	•	•		•			
Annuale					•		•	•	
Totale controlli									100

*Vedi elenco su file excel (Bolotana, Borore, Bortigali, Gavoi, Dualchi, Macomer, Orotelli, Orani, Ottana, Sarule Silanus)

Siniscola

	Polli arrosto e simili	Macellerie	Pescherie	Autobanchi	Deposti	Agriturismo *	Ristoranti *	Vendita carni preconfezionate	
Numero attività		55	22			46	98		
Frequenza controlli									
Mensile									
Trimestrale									
Quadrimestrale									
Semestrale	•	•	•	•		•			
Annuale					•		•	•	
Totale controlli									432

*Vedi elenco su file excel (Galtellì, Irgoli, Loculi, Lodè, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola Torpè)

Sorgono

	Polli arrosto e simili	Macellerie	Pescherie	Autobanchi	Deposti	Agriturismo *	Ristoranti *	Vendita carni preconfezionate	
Numero attività		31	5			26	38		
Frequenza controlli									
Mensile									
Trimestrale									
Quadrimestrale									
Semestrale	•	•	•	•		•			
Annuale					•		•	•	
Totale controlli									200

*Vedi elenco su file excel (Aritzo, Atzara, Austis, Belvi, Desulo, Fonni, Meana Sardo, Ovodda, Sorgono, Teti, Tonara)

Nuoro

	Polli arrosto e simili	Macellerie	Pescherie	Autobanchi	Deposti	Agriturismo *	Ristoranti *	Vendita carni preconfezionate	
Numero attività		77	29			27	99		
Frequenza controlli									
Mensile									
Trimestrale									
Quadrimestrale									
Semestrale	•	•	•	•		•			
Annuale					•		•	•	
Totale controlli									455

*Vedi elenco su file excel (Bitti, Dorgali, Mammoiada, Nuoro, Oliena, Orgosolo)

Pianificazione ed esecuzione dei controlli ufficiali 2015/2018 imprese riconosciute

La pianificazione dei controlli per gli impianti RICONOSCIUTI avviene, come per gli anni precedenti, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione. Ad ogni singolo impianto si attribuirà come già avvenuto nel passato un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti.
Tale valore di rischio complessivo rappresenterà il riferimento per la programmazione annuale.

La normativa nazionale, Reg. CE882/04 e Piano Nazionale integrato dei controlli, e quella regionale stabiliscono che a fronte di un determinato rischio di impianto corrisponde una frequenza minima di controlli ufficiali, in modo da ottenere un omogeneo svolgimento dell'attività a livello locale.

Ad esempio, in uno stabilimento di sezionamento carni rosse con un rischio Medio- Alto si prevede un "controllo ufficiale" ogni 15 giorni e quindi si attende un numero minimo annuale di 24 *controlli ufficiali.*

La Tabella che segue riprende lo schema della Tabella 11 del Piano Regionale attualmente in vigore.

Tipologia di stabilimento	Basso rischio	Medio rischio	Medio alto rischio	Alto rischio
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	Bimestrale	Mensile	Ogni 15 giorni	Settimanale
Macelli	Annuale	Semestrale	Quadrimestrale	Trimestrale
Sezionamento carni rosse	Bimestrale	Mensile	Ogni 15 giorni	Settimanale
Sezionamento carni bianche	Mensile	Ogni 15 giorni	Settimanale	Bisettimanale
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	Mensile	Ogni 15 giorni	Settimanale	Bisettimanale
Prodotti a base di carne	Bimestrale	Mensile	Ogni 15 giorni	Settimanale
Prodotti della pesca	Bimestrale	Mensile	Ogni 15 giorni	Settimanale
Centro imballaggio uova	Semestrale	Trimestrale	Bimestrale	Mensile

Nel corso del periodo 2015/2018 il Servizio di Igiene alimenti di origine animale ha stabilito che annualmente tutti gli ambiti di controllo delle tre macroaree (requisiti strutturali, di corretta prassi igienica e delle procedure basate sul sistema Haccp) devono essere sottoposti ad almeno un controllo ufficiale, attraverso la tecnica dell' ispezione**,** secondo quanto descritto nelle successive istruzioni operative per il Controllo Ufficiale, possibilmente attraverso l'uso di apposita check list.

Si ricorda che l'ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici (mediante verifiche), definiti nel presente piano ambiti di controllo, riferiti a singoli aspetti del sistema produttivo dell'OSA.

In ogni stabilimento ci si attende quindi almeno una ispezione all'anno dalla quale dovrà risultare la verifica di tutti gli ambiti di controllo sotto elencati. Tali controlli potranno essere svolti con uno o più sopraluoghi presso gli stabilimenti.

Nel caso dei macelli ci si attende almeno 1 ispezione per macelli a basso rischio, 2 ispezioni per macelli a medio rischio, 3 ispezioni per macelli a medio-alto rischio e 4 ispezioni per macelli ad alto rischio. **Durante questi controlli ufficiali andranno verificati tutti gli ambiti di controllo** per un totale rispettivamente di n 17 verifiche, n 34 verifiche, n 51 verifiche, 68 verifiche sugli ambiti di controllo.

Negli stabilimenti di Sezionamento carni rosse, prodotti a base di carne e prodotti della pesca ci si attende almeno 2 ispezioni negli stabilimenti a basso rischio, 3 ispezioni in quelli a medio rischio, 4 ispezioni in quelli a medio alto rischio e 5 ispezioni in quelli ad alto rischio. In totale ci si attende quindi da un minimo di 34 verifiche sugli ambiti di controllo a un massimo di 85 verifiche che dovranno essere distribuite nel corso dell'anno in modo da garantire comunque un sopraluogo bimestrale, mensile, ogni 15 giorni o settimanale secondo il livello di rischio rispettivamente basso, medio, medio alto, alto assegnato allo stabilimento. **Quindi come esempio in un sezionamento a medio rischio si attendono 3 ispezioni all'anno per un totale di 51 verifiche con in media 4 verifiche ad ogni sopraluogo (tenendo conto del sopraluogo con frequenza mensile).Negli stabilimenti che producono carni macinate e preparazioni di carne ci si attende almeno** 3 ispezioni negli stabilimenti a basso rischio, 4 ispezioni in quelli a medio rischio, 5 ispezioni in quelli a medio alto rischio e 6 ispezioni in quelli ad alto rischio . Ci si attende quindi da un minimo di 51 verifiche sugli ambiti di controllo a un massimo di 102 verifiche che dovranno essere distribuite nel corso dell'anno in modo da garantire comunque un sopraluogo mensile, ogni 15 giorni, settimanale o bisettimanale secondo il livello di rischio rispettivamente basso, medio, medio alto, alto assegnato allo stabilimento. **Quindi come esempio in un sezionamento a medio rischio si attendono 4 ispezioni per un totale di 68 verifiche con in media tre verifiche a sopraluogo tenendo conto del sopraluogo con frequenza ogni 15 giorni.**

Nel caso dei centri di imballaggio uova ci si attende almeno 1 ispezione negli stabilimenti a basso rischio, 2 ispezioni negli stabilimenti a medio rischio, 3 ispezioni negli stabilimenti a medio-alto rischio e 4 ispezioni negli stabilimenti ad alto rischio per un totale rispettivamente di 17 verifiche, 34 verifiche, 51 verifiche, 68 verifiche sugli ambiti di controllo.

Si ritiene opportuno fare alcune valutazioni relativamente alla frequenza di controllo dei singoli ambiti da sottoporre a verifica ritenendo sufficiente in tutte le strutture effettuare un controllo all'anno sull'anagrafica, sui requisiti strutturali generali di locali, impianti e attrezzature, sul rifornimento idrico, sulla formazione, sui materiali a contatto con gli alimenti a prescindere dal livello di rischio dello stabilimento (a meno che il Veterinario non rilevi la necessità di ulteriori controlli nel corso dell'anno). Maggiore attenzione andrà invece rivolta alle condizioni di pulizia, all'igiene delle lavorazioni e del personale, alle materie prime, semilavorati e prodotti finiti, al controllo della tracciabilità che sarebbe opportuno verificare ad ogni sopraluogo.

Ambiti di controllo ufficiale su cui eseguire le verifiche

Anagrafica dello stabilimento
Requisiti strutturali generali e specifici
Locali e impianti
Attrezzature
Mezzi di trasporto
Requisiti di corretta prassi igienica
Condizioni di pulizia e sanificazione (igiene preoperativa, operativa e postoperativa)
Materie prime, semilavorati, coadiuvanti tecnologici, prodotti finiti
Igiene lavorazioni e del personale
Piano controlli analitici e Reg CE 2073
Formazione
Lotta animali infestanti ed indesiderati
Gestione dei sottoprodotti di origine animale/rifiuti
Rifornimento idrico
Controllo delle temperature, catena del freddo
Tracciabilità
Etichettatura, presentazione, pubblicità dei prodotti alimentari
Materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
Procedure basate sull'Haccp
Documentazione ed applicazione delle procedure Haccp

	Ragione sociale	Comune	Località	Approval number	Attività principale	Attività secondarie	Livello di rischio	N. ispezioni per stabilimento	Frequenza sopraluoghi	N. verifiche totali da eseguire nell'anno
1	**Nuova Centro Carni**	Macomer	Zona Industriale Tossilo	IT CE 1698 M	SH- Macello	CP laboratorio sezionamento	MEDIO	2		34
2	**Fenic. car**	Ottana	Zona art. Lotto 32	IT CE 2534 M	SH- Macello		MEDIO	3		51
3	**Flli Goddi sas**	Lula	Loc. Sologo zona industriale	IT CE 2078 M	SH- Macello		MEDIO	3		51
4	**Mattatoio comunale di bitti**	Bitti	Località Macarronare	IT CE E3R91	SH- Macello		MEDIO	3		51
5	**MB Carni**	Macomer	Loc. Tanca manna	IT CE 2014 M	SH- Macello		MEDIO	3		51
6	**Milia s.r.l.**	Bortigali	Località Tancas De Mesu	IT CE 1856 M	SH- Macello	CP laboratorio sezionamento	MEDIO	3		51
7	**Piu carni di Piu Antonio & c. s.n.c.**	Sindia	Loc. Sa mura e su cuccuru	IT CE 890 M	SH- Macello		MEDIO	3		51
8	**S.B.A. di Piu Bianca & c. s.n.c.**	Orune	Loc. Marreri	IT CE 2882 M	SH- Macello		MEDIO	3		51
9	**Mattatoio Comunale Meana Sardo**	Meana Sardo		IT CE Z6Q6T	SH- Macello		BASSO	1		17
10	**Denti&Company srl**	Nuoro	Via F.Corda Zi.Prato Sardo	IT CE N4U03	CP laboratorio sezionamento	PP stabilimento trasformazione prod. base carne	BASSO	2	Ogni 2 mesi	17
11	**Crem Carni Srl-709/2014**	Nuoro	Zona Industriale Prato Sardo Lotto 116 - Nuoro - Nu	IT CE 2783 S	CP laboratorio sezionamento	MP preparazioni di carne PP stabilimento trasformazione prod. base carne	MEDIO	3	Mensile	51
12	**Forma SRL**	Macomer	Via del presidente n. 1 z.i. Tossilo	IT CE D2L5B	CP laboratorio sezionamento	MM - carni macinate MP - preparazioni di carne	MEDIO	3	Mensile	51
13	**Salumificio Forma srl**	Macomer	Zona Industriale Tossilo	IT CE E403H	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
14	**Salumificio Forma srl**	Macomer	Zona Industriale Tossilo	IT CE G1XB3	MP preparazioni a base di carne		MEDIO	3	Mensile	51
15	**Salumificio Nurase Snc**	Bitti	Corso Vittorio Veneto	IT CE 9-3023/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51

16	**Salumificio Chessa Antonio**	Orosei	Via Ballero	IT CE 1751/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
17	**Salumificio Belvì Srl**	Belvi	Via IV novembre	IT CE W451G	PP stabilimento trasformazione prod. base carne	MM - carni macinate MP - preparazioni di carne	MEDIO	3	Mensile	51
18	**Pisu Maria Teresa-709/2014**	Desulo	Via Aldo Moro	IT CE 9-2407/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
19	**Salumificio Rovajo di Ladu Mario e C-709/2014**	Desulo	Loc Carigasè	IT CE 9-2979/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
20	**Flli Puddu-709/2014**	Oliena	Loc Orvuddai	IT CE 1567/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
21	**Salumeria Sarda - 709/2014**	Irgoli	Via Marconi 73	IT CE 875/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne	CP laboratorio sezionamento	MEDIO	3	Mensile	51
22	**Sapori bontà e genuinità della tradizione desulese di Frongia Sofia & C. srl - 709/2014**	Desulo	Via Cagliari 177	IT CE 9 3228 L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO-ALTO	4	Ogni 15 giorni	68
23	**Fattorie Gennargentu SRL - 709/2014**	Fonni	Via Pacifico	IT CE 1472/L	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
24	**Salumificio Pintori**	Bitti	Via Deffenu 68	IT CE IT G5773	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		BASSO	2	Ogni 2 mesi	34
25	**Chessa Antonio snc**	Orune	Corso Repubblica N 130	IT CE D6F7E	PP stabilimento trasformazione prod. base carne		MEDIO	3	Mensile	51
26	**Ditta All. S.Antonio Di Fancello Francesca**	Orosei	Loc Su Nuratolu	IT CE T4X36	EPC Imballaggio uova		MEDIO	2	Ogni 3 mesi	34
27	**Ditta Soc Coop Agricola La Sorgente Srl**	Tonara	Loc S'isca De Sa Mela	IT CE X8B2B	EPC Imballaggio uova		BASSO	1	Ogni 6 mesi	17
28	**Azienda avicola Serusi Michele**	Fonni	Loc. Mameli	IT CE T8G23	EPC Imballaggio uova		BASSO	1	Ogni 6 mesi	17
29	**Azienda Avicola FonniUova**	Mamoiada	Loc. Pradu ebbas	IT CE V210U	EPC Imballaggio uova		BASSO	1	Ogni 6 mesi	17
30	**Azienda Avicola FonniUova**	Mamoiada	Loc. Pradu ebbas	IT CE X5L27	EPC Imballaggio uova		BASSO	1	Ogni 6 mesi	17
31	**Azienda Avicola "Ghisu" Di Ghisu Maria Laura**	Ollolai	Loc. maloirva	IT CE Y9H8V	EPC Imballaggio uova		MEDIO-ALTO	3	Ogni 2 mesi	51

32	**Azienda Agricola Sagheddu Santino**	Dorgali	Loc. n.s. buoncammino	IT CE Y9H8V	EPC Imballaggio uova		MEDIO	2	Ogni 3 mesi	34
33	**La Gadonese di Aledda Claudio**	Gadoni	Loc. terra segada	IT CE D3S4R	EPC Imballaggio uova		BASSO	1	Ogni 6 mesi	17
34	**Azienda avicola Belloni Valeria**	Ottana	Loc. etfas	IT CE E8K2H	EPC Imballaggio uova		MEDIO	2	Ogni 6 mesi	34
35	**Blu Mar**	Sarule	Via Togliatti	IT CE 2577	PP stabilimento di trasformazione prodotti della pesca		MEDIO	3	Mensile	51
36	**Littarru Gianpaolo**	Desulo	Loc Carigase'	IT CE 1266	PP stabilimento di trasformazione prodotti della pesca		MEDIO	3	Mensile	51
37	**La bottarga snc di Antonio e Tiziana Manca**	Siniscola	Via Planargia	IT CE R472M	PP stabilimento di trasformazione prodotti della pesca		MEDIO	3	Mensile	51
38	**Pinna Graziano**	Dorgali	Loc Osolai	IT CE 2144	PP stabilimento di trasformazione prodotti della pesca FFPP Stabilimento di prodotti della pesca freschi		MEDIO	3	Mensile	51
39	**Vela blu di Demontis Giuseppe & c.**	Lula	Loc Juncagliu	IT CE 2009	PP stabilimento di trasformazione prodotti della pesca		MEDIO	3	Mensile	51
40	**Sardegna Maricoltura Srl Societa' Agricola**	Orosei	Zona Industriale Sas Mancas	IT CE 2363	FFPP Stabilimento di prodotti della pesca freschi		BASSO	2	Ogni 2 mesi	34
41	**Lillo**	Macomer	Loc Tossilo	IT CE ITY3L8O	CS Deposito frigorifero per alimenti di origine animale		BASSO	1	Ogni 2 mesi	17

Controllo mediante audit presso le imprese riconosciute

Si è stabilito di effettuare nel triennio 2015/2018 almeno un audit su tutti gli stabilimenti riconosciuti dando priorità a quelli che producono carni, preparazioni e prodotti a base di carne. Gli audit sono effettuati da *"gruppi di audit"* composti da due o più veterinari e durante l'attività di audit sarà sempre presente il veterinario ufficiale dello stabilimento. Gli audit verranno eseguiti secondo quanto stabilito dalle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/04 e 854/04 e dal PRCU.

Controlli ufficiali specifici per le attività di macellazione

In tutto il territorio provinciale, come nell' intera Regione, l'attività stagionale di macellazione degli agnelli, nel periodo tra novembre e aprile, vede un notevole incremento dell'impegno del Servizio Veterinario nelle attività di ispezione delle macellazioni. Le carni hanno una destinazione prevalente verso i mercati nazionali extra isolani e rappresentano un importante momento di ritorno economico per tutto il comparto agrozootecnico. Per far fronte a questo impegno vengono assorbite pressoché interamente le risorse disponibili e l'organizzazione del lavoro prevede l'articolazione in doppi turni giornalieri e il proseguimento frequente dell'attività anche nelle giornate festive. Negli schemi seguenti viene descritto il carico settimanale di lavoro dei vari impianti.

Distretto di Nuoro

Ragione Sociale	N° CE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Macello Comunale Bitti	IT E3R91	⊙			⊙		
Piu Costantino	2882M	⊙	*	*	*	⊙	*
Fenic Car	2534M	⊙	*	*	*	*	*
Flli Goddi sas	2078M	⊙	⊙	*	⊙	*	*

Distretto di Macomer

Ragione Sociale	N° CE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Milia Srl	1856/M	⊙	⊙	*	⊙	⊙	*
Nuova centro carni	1698/M	⊙	⊙	*	*	⊙	*
M.B. Carni	2014/M	⊙	*			⊙	*
Piu carni snc	890/M	*	*	*	*	*	*

Distretto di Sorgono

Ragione Sociale	N° CE	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Macello Meana Sardo	Z6Q6T	⊙	⊙				

⊙ giornate di macellazione ricavate dal calendario di attività settimanale comunicato dagli OSA

* giornate di macellazione straordinaria agnelli stimate sulla base delle richieste degli anni precedenti

Controlli ufficiali specifici per impianti di macellazione in aggiunta a quelli già previsti derivanti dalla classificazione del rischi attribuita allo stabilimento

Ambito di Controllo	Rischio Impianto	Frequenza
Benessere animale al Macello Vedi Piano Regionale per il benessere e la protezione animali da reddito	Tutti	Check list strutturale: almeno una volta all'anno; Check list macellazione: “ogni volta che l’ispettore si trovi a dover controllare la prima fase della macellazione al fine di valutare il rispetto del benessere animale” e comunque almeno una volta a semestre (Il Vet Ufficiale aumenta tali frequenze in caso di aumento del rischio)
Benessere animale nel trasporto al macello	Tutti	In base ai dati anno precedente: Trasporti superiori alle 8 ore: 10% mezzi in arrivo Trasporti su brevi distanze: 2% mezzi in arrivo
Gestione SOA	Tutti	Almeno una volta a semestre
Verifiche corretta applicazione anagrafe bovina	Tutti	Check list almeno una volta a semestre **Tali liste dovranno essere trasmesse al Direttore del Servizio al fine della registrazione in BDN**
Verifiche corretta applicazione anagrafe ovina	Tutti	Check list almeno una volta a semestre **Tali liste dovranno essere trasmesse al Direttore del Servizio al fine della registrazione in BDN**

Controlli ufficiali in attuazione del programma straordinario di lotta alla Peste Suina Africana (PSA)

La presente programmazione tiene conto anche dei controlli ufficiali da svolgersi in attuazione del Secondo provvedimento attuativo del Programma straordinario di eradicazione della Peste Suina Africana 2015-2017, recante norme e disposizioni sul controllo della malattia nei suini domestici e lungo la filiera di produzione delle carni suine per l’anno 2015. Determinazione n. 87 del 11/02/2015.

Al fine di prevenire che carni suine, preparazioni o prodotti a base di carni suine non conformi alla normativa sulla PSA, vengano trasportati o spediti al di fuori del territorio della Sardegna i Servizi Veterinari delle ASL garantiranno, negli stabilimenti in cui abbia luogo la macellazione di suini, o in cui carni di suino siano sezionate o trasformate, l'attuazione di un programma di controlli ufficiali basato sulla categorizzazione del rischio come previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e dal Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti. Dette attività di controllo saranno adeguatamente documentate in accordo con le disposizioni impartite dal Direttore del SIAOA e secondo quanto indicato nel programma dei controlli ufficiale per il 2015. Ulteriori controlli saranno svolti durante l'attività di certificazione al fine dell'esportazione di carni suine fresche, preparazioni e i prodotti a base di carne, costituiti da o contenenti carni suine fresche. Il trasporto o la spedizione al di fuori del territorio della Sardegna di carni suine fresche, preparazioni e i prodotti a base di carne, costituiti da o contenenti carni suine fresche, contrassegnati con il bollo sanitario di forma ovale è consentito a condizione che le carni, preparazioni o prodotti in questione siano accompagnate da una certificazione conforme all'Allegato al Regolamento (CE) n. 599/2004, rilasciata dal Servizio Veterinario della ASL responsabile dello stabilimento di origine e che dovrà essere presentata in caso di controlli ufficiali. Durante l'attività di rilascio dei certificati di cui sopra, il SIAOA effettuerà controlli accurati sulla tracciabilità delle carni suine secondo quanto previsto dalla Istruzione operativa per la certificazione di carne e dei prodotti a base di carne suina allegata al programma dei controlli ufficiali del SIAOA. In particolare prima di procedere alla certificazione il Dirigente Veterinario acquisisce, di ciascuna partita in spedizione, la stampa della prenotifica Traces eseguita dall'OSA ed esegue un controllo documentale ed un fisico/materiale al fine di:

1. assicurarsi della rintracciabilità dei prodotti o delle carni in spedizione attraverso la verifica del registro di carico e scarico predisposto dall'OSA per garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa sulla Peste Suina Africana (PSA);

2. verificare la presenza nella prenotifica Traces, alla casella "II b Numero di riferimento locale", del numero del documento commerciale; questo consente di effettuare la correlazione necessaria tra il certificato e la partita, come previsto dall'art. 30 del Reg. 882/04/CE;

3. verificare che le informazioni relative al destinatario, alle quantità e al numero dei colli riportate sulla prenotifica Traces e sul DDT corrispondano tra loro;

4. verificare che la partita in spedizione, per tipologia di prodotti, lotto, quantità, corrisponda alle informazioni riportate sulla prenotifica e sul DDT.

5. Certificato Traces: al termine dei controlli, in caso favorevole, il Veterinario appone nel riquadro in basso della Sezione II la data, il proprio timbro personale (che riporta anche i dati del Servizio di appartenenza) e la firma. In questo modo la prenotifica acquisisce valore di Certificato Traces. Quindi rilega il Certificato Traces e il DDT in modo da costituire un documento unico e non sostituibile nelle sue parti (appone il timbro tondo nell'angolo di rilegatura in alto a sinistra).

Con frequenza semestrale il Veterinario Ufficiale comunica al Direttore di Servizio l'elenco di tutte le partite di carni suine, di prodotti a base di carne suina e di tutti gli altri prodotti contenenti carne suina che siano soggetti a certificazione veterinaria in conformità all'articolo 5 della direttiva 2002/99/CE.

I medici Veterinari del SIAOA dovranno inoltre garantire 2 controlli annuali sulle aziende agrituristiche e un controllo annuale sui ristoranti. Allegati al presente piano l'elenco delle su dette attività, suddivise per distretto di competenza. I controlli eseguiti dovranno essere registrati (in attesa di implementare il sistema SISAR) nel Registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità riscontrate in impianti registrati.

Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale

Il Ministero della Salute con nota prot. n° DGISAN 7457–P del 04/03/2014, in relazione alle non conformità riscontrate da parte degli ispettori del Canadian Food Inspection Agency (CFIA), Food Veterinary Office (FVO) e stesso Ministero durante alcune visite ispettive condotte nel settore delle carni bovine, invita le Autorità competenti locali ad adottare delle misure di verifica efficienti al fine di accertare l'osservanza dei requisiti previsti dalle vigenti norme relative alle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA.

Nello specifico le criticità riscontrate sono riferite a:

- osservanza delle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA ed in particolare a quanto previsto dai punti 4 e 7 del Cap. IV della Sez. dell'All. III del Reg CE 853/2004;
- applicazione dei criteri microbiologici come parte integrante dell'attuazione delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene a garanzia di accettabilità dei prodotti alimentari e dei relativi processi di lavorazione.

Il Ministero della Salute richiama l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale sotto specificate:

- ispezione post mortem, in particolare per quanto disposto al comma s), Cap. V, Sez. II All. I, del Reg. CE 854/2004 (inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo);

- verifica di quanto disposto nel comma a), punto 5, art. 4 del Reg. CE 854/2004 (verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria).

Ciò premesso si dispone di porre particolare attenzione alle criticità sopra richiamate durante le attività di verifica inserite nella programmazione annuale riferite non solo al settore delle carni bovine, ma estese a tutte le filiere degli alimenti di origine animale per quanto riguarda l'applicazione dei criteri microbiologici.

Come richiamato dal Ministero nella nota sopra specificata si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al regolamento (CE) 853/2004, recepito dalla Regione Sardegna con la DELIBERAZIONE N. 19/30 DEL 14.5.2013 Oggetto: Recepimento "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004". Accordo n. 147/CSR del 25.7.2012, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

Istruzioni operative per il controllo ufficiale

Al fine di valutare la conformità alla normativa da parte dell'OSA, deve essere posta particolare attenzione alla raccolta delle evidenze, intendendo con tale locuzione le registrazioni, le dichiarazioni di fatti o altre informazioni che sono pertinenti alle norme applicabili e siano verificabili.
E' infatti necessario documentare quanto esaminato (es quanti e quali moduli di registrazione del CCP, o quale prodotto o quale locale ispezionato, quale personale intervistato o osservato, quale documento commerciale, ecc.) in modo che rimanga sempre traccia scritta.

Le informazioni raccolte devono essere verificate (solo queste costituiscono evidenze). E' impossibile verificare tutte le fasi di un processo; si procede pertanto a campionarne alcune considerando i risultati di queste specifiche verifiche come indicative dell'intero processo.

Le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:

- osservazione diretta delle attività, del personale, degli ambienti, degli impianti ed attrezzature delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti ecc.;
- interviste agli operatori (ad esempio richiesta di spiegazioni inerenti l'attività svolta);
- esame di documenti e registrazioni;
- misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dalla ditta;
- campionamenti;
- quant'altro ritenuto necessario dal Veterinario ufficiale.

Le modalità del controllo potranno essere visive, documentali, strumentali o attraverso le check list. Quindi, il controllo ufficiale non prevede necessariamente l'uso di una check list poiché può essere condotto anche attraverso diverse metodologie di controllo: per es. l'esame di una registrazione delle temperature, dei rapporti di prova di campionamenti in autocontrollo ai sensi del Reg. 2073 o del D.lgs 31/01, o dei rapporti di monitoraggio del controllo degli infestanti.

Il C.U. dello stabilimento ha i seguenti obiettivi:

- verificare se gli OSA garantiscono il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impianto;
- verificare se le caratteristiche strutturali e funzionali dell'impianto garantiscono l'igienicità del processo produttivo;
- verificare la conformità ed efficacia delle procedure di corretta prassi igienica e delle procedure HACCP predisposte dall'OSA.

Il Controllo ufficiale riguarda:

- impianti, compresi adiacenze, locali, uffici attrezzature, installazioni, macchinari, trasporti e materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti;
- materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici ed altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di alimenti, semilavorati e prodotti finiti;
- sottoprodotti
- etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari
- processi produttivi;
- personale (compresa formazione);

- documenti e registrazioni
- quant'altro può incidere sul rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare

Descrizione delle attività

Il C.U. dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali presso gli stabilimenti di alimenti d'origine animale si effettua principalmente come di seguito specificato:

1) Verifica della completezza e regolarità della documentazione agli atti dello stabilimento (autorizzazione sanitaria, riconoscimento, planimetria, relazione tecnica, autorizzazione allo scarico acque reflue ecc…);

2) Valutazione delle dimensioni, caratteristiche produttive, tipologia ed entità delle lavorazioni, orari e turni di lavoro ecc…;

3) Verifica del mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali mediante sopralluogo presso l'impianto. La verifica riguarderà in particolare: strutture (esterne ed interne), servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico), impianti (es. condizionatori della temperatura ambientale, pastorizzatori, sterilizzatori, estrattori di vapore, impianti lavaggio alimenti ecc.), attrezzature fisse e mobili (guidovie, ganci, carrelli ecc..), mezzi di trasporto degli alimenti;

4) Verifica della presenza di procedure documentate e valutazione di conformità;

5) Valutazione se le procedure adottate dall'OSA garantiscano il raggiungimento ed il mantenimento degli obiettivi di sicurezza alimentare (valutazione di efficacia)

6) Valutazione delle competenze del personale addetto all'impresa alimentare

Giudizio finale. Qualora dal C.U. emergano contestazioni, queste ultime devono essere chiaramente espresse e circoscritte. Le conseguenti prescrizioni segnalate nella **Scheda non conformità (All. IV – Scheda** rilevazione non conformità e prescrizioni) dovranno essere sempre annotate o riportate nel Registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti/registrati; dovranno contenere il periodo di tempo concesso per l'adempimento ed essere inoltre sottoposte a successiva verifica. L'inadempienza delle prescrizioni impartite può dare origine all'applicazione di sanzioni o di quanto previsto dall'art 54 del Reg. CE 882/04. Il dirigente veterinario o il tecnico della prevenzione che hanno eseguito l'accertamento sono delegati all'esecuzione di tutti gli atti, di loro competenza , conseguenti il controllo uffiiciale.

C.U. delle procedure di corretta prassi igienica

Il controllo delle buone prassi igieniche si articola in:

Valutazione dell'esistenza e della completezza delle procedure elaborate dall'operatore del settore alimentare. A tal fine occorre verificare che ciascuna procedura sia scritta, identificabile (p.es. attraverso la data dell'ultima revisione) ed individui almeno:

- finalità/obiettivo;
- oggetto;
- chi fa cosa (è opportuno che il responsabile abbia firmato la procedura per presa visione);
- come e con quali strumenti;

- quando;
- registrazioni;
- eventuali documenti di riferimento.

Valutazione della completezza e regolarità della documentazione tenuta agli atti dall'operatore del settore alimentare ai fini di fornire garanzie riguardo alla sicurezza alimentare, come ad esempio:

- documentazione relativa alle qualifiche tecnico-professionali dei responsabili delle procedure e degli addetti; documentazione relativa agli eventi formativi e di addestramento (registri presenza ai corsi, elenchi del materiale formativo distribuito);
- planimetria/e dell'impianto aggiornata/e con individuazione, ove necessario:

a) dei punti di controllo infestanti;

b) della rete di distribuzione interna dell'acqua, numerazione dei punti di erogazione ed evidenziazione delle tubazioni di acqua non potabile (...);

c) degli impianti a temperatura controllata e di trattamento termico.

- schede tecniche e tossicologiche degli eventuali prodotti utilizzati nella lotta attiva agli infestanti e degli eventuali prodotti utilizzati per la pulizia e disinfezione;
- eventuali contratti di appalto con ditta specializzata per lotta agli infestanti e/o per le pulizie (...);
- numero di registrazione alla Camera di Commercio del/i responsabile/i delle procedure per la lotta agli infestanti e delle pulizie e/o della ditta incaricata;
- protocollo riassuntivo riportante la descrizione dell'impianto di approvvigionamento idrico: modalità di approvvigionamento acqua, evidenziazione di eventuali depositi intermedi, sistemi di addolcimento acqua, sistemi di disinfezione, pozzi privati, ecc.; idonea documentazione attestante l'allacciamento all'acquedotto, se del caso; in caso di presenza di impianto di potabilizzazione documentazione tecnica relativa all'impianto e procedura scritta per il controllo del suo funzionamento;
- relazione tecnica con descrizione degli impianti a temperatura controllata e impianti di trattamento termico e destinazione d'uso degli stessi.

Valutazione della costante e corretta applicazione delle procedure elaborate attraverso il controllo dei pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare:

- registrazioni relative alle attività svolte, ai controlli effettuati, alle eventuali non conformità riscontrare ed alle conseguenti azioni correttive intraprese;
- documentazione relativa alle attività svolte ed ai controlli effettuati, come ad esempio:

a) tracciati (dischetti, stampate, ecc.) riportanti data ed indicazione dell'impianto; tempi di conservazione dei tracciati;

b) esiti analisi chimiche e microbiologiche eseguite in autocontrollo;

c) relazioni periodiche manutenzione e di taratura strumenti di rilevazione;

d) relazioni periodiche di valutazione dei risultati delle attività di controllo.

Valutazione della congruità, affidabilità ed efficacia della procedura nella reale situazione dell'industria alimentare.

Tale verifica si attua mediante:

- **controllo visivo** sulla corretta adozione delle procedure e sulla sussistenza e corretta gestione delle strutture, degli strumenti e delle attrezzature contemplati nella procedura;
- **interviste** effettuate al responsabile della procedura e/o agli addetti alla produzione per accertare la conoscenza delle procedure di loro competenza, nonché l'acquisizione dei concetti essenziali per svolgere gli specifici ruoli;
- **prove di rendimento/simulazioni** per accertare che gli operatori soddisfino i requisiti igienici minimi ai fini della sicurezza alimentare, nonché la loro capacità di gestione della/e procedura/e di competenza;
- **rilevazioni strumentali** di temperature, ph, umidità, tempi, etc.;
- **campionamenti/tamponi**, qualora ritenuti necessari.

Giudizio finale: basato sulla completezza, congruità e affidabilità della documentazione prodotta e delle procedure elaborate/adottate, sulla valutazione della correttezza e permanenza dell'applicazione delle procedure, sulla valutazione della reale situazione dell'industria e sulle eventuali non conformità rilevate.

Qualora dal C.U. emergano contestazioni, queste ultime devono essere chiaramente espresse e circoscritte. Le conseguenti prescrizioni segnalate nella **Scheda non conformità (All. IV – Scheda rilevazione non conformità e prescrizioni)** dovranno essere sempre annotate o riportate nel Registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti/registrati;dovranno contenere il periodo di tempo concesso per l'adempimento ed essere inoltre sottoposte a successiva verifica. Il dirigente veterinario o il tecnico della prevenzione che hanno eseguito l'accertamento sono delegati all'esecuzione di tutti gli atti, di loro competenza , conseguenti il controllo ufficiale.

C.U. del sistema HACCP

Il sistema di autocontrollo è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Deve essere uno strumento flessibile per poter essere applicato in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese, dove è impiegato un numero molto limitato di persone (tipo e dimensione dell'impresa). In queste situazioni alcune procedure potranno essere semplificate, ad esempio in fase di verifica così come la conservazione dei documenti onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole, fermo restando che i principi fondamentali del sistema possono essere applicati con successo in qualsiasi attività produttiva.

Una certa flessibilità è anche richiesta per permettere l'utilizzazione dei metodi tradizionali di produzione in quelle regioni soggette a particolari vincoli geografici.

La valutazione del piano HACCP presso gli stabilimenti di alimenti e/o prodotti d'origine animale che non può prescindere da una ricognizione presso lo stabilimento, si effettua principalmente nei seguenti ambiti di attività:

1) Valutazione formale:

- analisi dei processi produttivi;
- analisi delle procedure di identificazione dei pericoli e relativa valutazione dei rischi;
- analisi di identificazione delle misure preventive e dei punti critici di controllo;
- analisi delle procedure di identificazione dei limiti critici in corrispondenza dei punti critici di controllo;
- analisi delle procedure di identificazione delle misure di sorveglianza e di monitoraggio dei punti critici di controllo;
- analisi delle procedure di identificazione delle misure correttive;
- analisi delle procedure di verifica; gestione documentale.

2) Valutazione documentale dell'applicazione del sistema:

- esame della documentazione prodotta con particolare riguardo alla registrazione delle attività di monitoraggio, delle azioni correttive e delle attività di verifica.

3) Valutazione dell'applicazione del sistema nella reale situazione dell'impianto attraverso:

- la concreta messa in atto dei protocolli previsti;
- uno o più atti ispettivi eventualmente avvalendosi del prelievo di campioni (da analizzare presso laboratori ufficiali) e rilievi strumentali (parametri chimico-fisici).

Giudizio finale basato sulla completezza, concretezza, praticità e affidabilità del piano HACCP, nonché sul tipo, sulla completezza ed adeguatezza della documentazione prodotta.

Qualora dal C.U. emergano contestazioni, queste ultime devono essere chiaramente espresse e circoscritte. Le conseguenti prescrizioni segnalate nella **Scheda non conformità (All. IV – Scheda rilevazione non conformità e prescrizioni)** dovranno essere sempre annotate o riportate nel Registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti/registrati, dovranno contenere il periodo di tempo concesso per l'adempimento ed essere inoltre sottoposte a successiva verifica. Il dirigente veterinario o il tecnico della prevenzione che hanno eseguito l'accertamento sono delegati all'esecuzione di tutti gli atti, di loro competenza , conseguenti il controllo ufficiale.

Si raccomanda di attuare i succitati controlli tenendo in considerazione in particolare

1. l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente *linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la*

gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al regolamento (CE) 853/2004, recepito dalla Regione Sardegna con la DELIBERAZIONE N. 19/30 DEL 14.5.2013 Oggetto: Recepimento "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004". Accordo n. 147/CSR del 25.7.2012, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.

2. Accordo n 117/CSR del 25.7.2012, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano. *Linee guida per l'individuazione dei criteri per le non conformità negli stabilimenti del settore latte e carne e verifica della completezza e dell'efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare*, recepito dalla Regione Sardegna con la DETERMINAZIONE N. 435 DEL 8/5/2013 Oggetto: Recepimento dell'Intesa, stipulata ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Provincie Autonome recante "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" (Rep. Atti n. 117/CSR del 25/7/2012).

Conseguenze del controllo

Allorché è identificata una Non Conformità (NC) relativa alla normativa è previsto l'intervento per assicurare che l'OSA ponga rimedio alla situazione. Per NC si intende la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una NC deve essere basata sui seguenti elementi:

a) Criterio/requisito: la norma, il regolamento, la procedura che prevede un determinato requisito;

b) Difetto: lo scostamento dell'organizzazione dal requisito;

c) Evidenza: elementi che dimostrano lo scostamento.

La normativa italiana ha poi definito un ulteriore elemento di valutazione con il D. L.vo 193/2007, quando introduce il concetto di "inadeguatezza" che presuppone l'esistenza del requisito richiesto, ma non del tutto adeguato al criterio previsto. In seguito a tale valutazione, l'organo di controllo emette un atto prescrittivo la cui mancata ottemperanza esita in sanzione amministrativa.

All'OSA spetta l'obbligo di porre in atto le dovute Azioni Correttive, che devono essere basate sui seguenti elementi minimi:

a) individuazione della causa;

b) rimozione della causa;

c) ripristino delle condizioni conformi.

L'organo di controllo, nel decidere l'azione da intraprendere, deve tenere conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi all'OSA per quanto riguarda la non conformità.

Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:

- prescrizioni:

a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o il rispetto dei pertinenti requisiti giuridici;

b) la restrizione o il divieto della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione di prodotti alimentari;

c) il controllo o, se necessario, disposizione per il ritiro e/o la distruzione dei prodotti alimentari;

d) l'autorizzazione dell'uso degli alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;

e) il sequestro seguito dalla distruzione o dal rinvio per le partite provenienti da Paesi Terzi;

- sospensione delle attività:

a) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda del settore alimentare interessata per un appropriato periodo di tempo;

b) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;

- qualunque altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

Oltre alle misure "sanitarie" di cui agli articoli 54 e 55 del Regolamento CE 882/2004, è prevista l'applicazione di provvedimenti e sanzioni sulla base di indicazioni o modalità stabiliti dalla

normativa vigente, ad esempio:

- sanzioni amministrative di cui al D. L.vo. 193/2007 e D. L.vo. 190/2006;

- deferimento all'Autorità Giudiziaria.

Nel corso del 2015 sarà sviluppata apposita procedura per la gestione delle conseguenze del controllo.

Attività di campionamento ufficiale

Il Piano regionale prevede l'esecuzione di campioni di tipo microbiologico, chimico e per la ricerca di allergeni presso le imprese alimentari, sia in regime di registrazione che di riconoscimento. Tali

attività vengono svolte dai Tecnici della prevenzione ai quali sono stati assegnati i relativi carichi di lavoro.

Attività congiunta con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione

Nella programmazione ed esecuzione delle attività di controllo sarà incrementata l'integrazione e la cooperazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare, garantendo un coordinamento efficace ed efficiente e l'utilizzo razionale delle risorse.

L'attività di controllo ufficiale presso le imprese alimentari nelle quali vengono utilizzati alimenti di origine animale e vegetale (ristorazione, agriturismi e mense) sarà quindi programmata e concordata con il SIAN.

Attualmente è previsto un controllo congiunto dei Servizi di Sanità Animale (SSA) e del SIAOA al fine dell'attuazione del Piano Salmonella 2015.

Nel corso dell'anno 2015 sarà sviluppata una procedura di attività integrata tra i servizi del Dipartimento al fine di garantire l'approccio multidisciplinare alla sicurezza alimentare.

<u>Registrazione delle attività e flusso dati sulle attività svolte</u>

Logica conseguenza dell'attività svolta durante il Controllo Ufficiale è la registrazione di ogni risultanza e l'organizzazione di un flusso di dati dalla periferia verso il centro (da ogni singolo operatore del controllo ufficiale alla sede centrale dell'ASL, dalla ASL alla Regione e successivamente da questa al Ministero della Salute). La raccolta e la successiva elaborazione dei dati dell'attività svolta, necessita di alcuni elementi di omogeneità ben definiti, che di seguito vengono descritti a seconda del tipo di operatore del settore.

Tutta l'attività svolta dal Personale incaricato dei CU viene registrata su supporto cartaceo (in attesa di implementare l'utilizzo dei sistema informativo SISAR) ed utilizzata come base per i successivi controlli, per verificare la classificazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti/registrati e per redigere i report secondo le cadenze stabilite al presente Piano Aziendale.

A) Stabilimenti riconosciuti

In tutti gli stabilimenti riconosciuti i Veterinari Ufficiali incaricati dei controlli devono mantenere:

1) Registro/Verbale dei controlli ufficiali, dove vengono annotate le risultanze dei controlli effettuati.
2) registro annuale dei controlli ufficiali e delle principali non conformità in impianti riconosciuti.

Al fine di garantire la verifica del costante avanzamento del programma dei controlli, i Dirigenti Veterinari incaricati delle attività di controllo ufficiale dovranno trasmettere al Direttore del Servizio, con frequenza mensile, copia delle registrazione effettuate nel Registro annuale dei controlli ufficiali e delle principali non conformità.

La compilazione del registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità renderà più semplice la rendicontazione dei dati alla Regione Sardegna poiché predisposto in base all'All. V del PRCU.

B) Stabilimenti registrati

Tutto il personale, quando esegue interventi un controllo ufficiale presso operatori registrati, deve compilare l'apposito Registro/Verbale dei controlli ufficiali, dove annotare l'attività svolta e le evidenze derivanti dal controllo ufficiale eseguito. La copia deve essere rilasciata all'operatore, mentre va trattenuta l'originale.

Le eventuali non conformità che dovessero essere rilevate vanno registrate attraverso la "Scheda per la rilevazione delle non conformità e prescrizioni" che va rilasciata in copia all'operatore. Al rientro in sede, il Personale che ha eseguito un controllo ufficiale in impianti registrati compila il Registro annuale controlli ufficiali e delle principali non conformità in impianti registrati riportando la Ragione sociale e la tipologia di settore dell'impianto controllato, la sede, la data, nonché il tipo di controllo e le eventuali non conformità riscontrate. Sulla destra della tabella si riportano anche gli eventuali campionamenti effettuati in base alla loro tipologia. La cura nell'effettuare tale registrazione faciliterà la successiva aggregazione da parte del Referente di Distretto e la precisione della rendicontazione in Regione (Flusso dati: Registro numerico principali non conformità – annuale – 31/12).

L'organizzazione di un efficiente flusso dati è da considerare come un passo indispensabile per consentire la verifica e l'analisi degli stessi e conseguentemente procedere sia a livello regionale che aziendale, alla stesura dei programmi di controllo ufficiale per gli anni successivi.

Valutazione dell'efficacia delle attività di controllo ufficiale

Il Direttore del Servizio (o il Dirigente Veterinario allo scopo incaricato) provvederà alla valutazione di efficacia/ appropriatezza delle attività di controllo ufficiale e all'adozione delle necessarie azioni correttive in caso di riscontro di inefficacia/in appropriatezza, secondo quanto previsto dalla procedura operativa P08.

Quadro riepilogativo dei flussi dati verso la Regione

Si ritiene opportuno stabilire che la trasmissione dei risultati delle attività svolte a livello periferico avvenga con la cadenza riassunta nella tabella seguente.

Attività	Frequenza	Data invio	Modulistica
Campioni microbiologici	quadrimestrale	06\05\15	Tabella I del Piano Regionale
Campioni microbiologici	quadrimestrale	09\09\15	Tabella I del Piano Regionale
Campioni microbiologici	quadrimestrale	07\01\15	Tabella I del Piano Regionale
Campioni allergeni	quadrimestrale	06\05\15	Tabella III del Piano Regionale
Campioni allergeni	quadrimestrale	09\09\15	Tabella III del Piano Regionale
Campioni allergeni	quadrimestrale	07\01\15	Tabella III del Piano Regionale
Campioni chimici	quadrimestrale	06\05\15	Tabella IV del Piano Regionale
Campioni chimici	quadrimestrale	09\09\15	Tabella IV del Piano Regionale
Campioni chimici	quadrimestrale	07\01\15	Tabella IV del Piano Regionale
Registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti/registrati;	semestrale	07\01\15 20\12\15	Allegato VII del Piano Regionale
Classificazione rischio impianti riconosciuti	annuale	30\01\16	Pagina 7 Sezione I
Rendicontazione delle somme riscosse ai sensi del Dlvo 194/08	Trimestrale	1 trim entro il 15 aprile 2 trim entro il 15 luglio 3 trim entro il 15 ottobre 4 trim entro il 15 gennaio	Modulo rendicontazione 194/08
Sorveglianza scrapie (Reg. 999/01) trasmissione dati relativi alla macellazione di ovini e caprini di età superiore ai 18 mesi, espletate nei mattatoi regionali	Annuale	Entro 15 dicembre	File excel inviato dalla Regione
Relazione annuale trichinella ai sensi del Reg. 2075/05	Annuale	Entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento	File excel inviato dalla Regione
Dati sul piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti		Vedi righe sopra relative al campionamento, microbiologico, chimico e allergeni	Vedi righe sopra relative al campionamento microbiologico, chimico e allergeni
Piano regionale residui e piano istologico. Trasmissione della relazione finale sull'attività svolta	Annuale	Entro il 31 marzo	File excel inviato dalla Regione
Piano regionale per la vigilanza e controllo sanitario della produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi e per il monitoraggio periodico delle zone di produzione e stabulazione. Trasmissione trimestrale dei dati di attività di vigilanza e controllo nella produzione post primaria.	Trimestrale	Entro il 5 aprile, entro il 5 luglio, entro il 5 ottobre e entro il 5 gennaio.	File excel inviato dalla Regione

Vigilanza e controllo degli alimenti e bevande (D.M. 8 Ottobre 1998 che modifica le appendici 2 e 3 del DPR 14/07/1995 contenente atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande	Annuale	Entro il 15 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento	File excel inviato dalla Regione
Salmonella nelle carni suine. Reg. 217/20144 e 218/2014. trasmissione risultanze dei controlli effettuati (n di campioni totali e n di positivi sia dei controlli ufficiali che dell'autocontrollo	Annuale	Entro il 15 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento	File excel inviato dalla Regione
Relazione annuale delle attività dei SIAOA	Annuale	Entro il 15 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento	File excel inviato dalla Regione
Controlli ufficiali per i sottoprodotti di origine animale (rimozione materiale specifico a rischio)	Annuale	Entro il 10 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento	File excel inviato dalla Regione
Controlli ufficiali per l averifica del benessere animale alla macellazione ai sensi del Reg. 1099/09	Annuale	Entro il 28 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento	File excel inviato dalla Regione

Modulistica in uso**:**

Registro/Verbale dei controlli ufficiali	
Scheda non conformità (All. IV – Scheda rilevazione non conformità e prescrizioni)	
Registro annuale dei controlli ufficiali e delle non conformità riscontrate in impianti riconosciuti/registrati	
Verbale di prelievo per criteri di sicurezza alimentare	
Verbale di prelievo per i criteri di igiene di processo	
Verbale di controllo in agriturismo	
Scheda di registrazione anagrafica degli OSA	
Check-list controlli ufficiali attività soggette a registrazione	
Check list controlli ufficiali attività riconosciute	
Scheda programmazione controlli	