



Ministero della Salute

Regione Sardegna: audit di settore relativo alla “produzione e immissione sul mercato di carne fresca e di prodotti a base di carne” (13-17 dicembre 2021)

Gli obiettivi dell’audit di settore sono stati i seguenti:

- verificare che i controlli ufficiali siano organizzati ed eseguiti in conformità con le disposizioni del Regolamento (UE) n. 625/2017.
- valutare l’efficacia ed idoneità dei controlli ufficiali eseguiti dall’Autorità competente nel settore delle carni e prodotti a base di carne, in conformità alla normativa di settore europea [Reg. (UE) n. 625/2017, Reg. (CE) 178/2002, (CE) 852/2004, (CE) 853/2004, (CE) 2073/2005, Reg. (UE) n. 627/2019, Reg. (UE) n. 624/2019] e nazionale [D. lgs n. 27/2021, D. lgs n. 32/2021, Accordi Stato Regioni e quanto altro pertinente al settore].

L’audit si è svolto presso la struttura dirigenziale il Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale e presso i Servizi veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine animale delle ASL Cagliari e Oristano; sono inoltre stati visitati 2 stabilimenti di macellazione e 4 stabilimenti di sezionamento e trasformazione prodotti a base di carne (salumifici) ricadenti nel territorio di competenza delle citate ASL.

L’audit ha evidenziato un progressivo miglioramento nell’armonizzazione dell’applicazione della normativa di settore rispetto a quanto riscontrato in occasione di precedenti attività di verifica ministeriali sul settore in argomento. In particolare la Regione e le AA.SS.LL dispongono di strutture e personale adeguate per far fronte alle esigenze derivanti dall’attività di indirizzo e coordinamento e per l’attività di controllo ufficiale sul territorio, inoltre, il personale addetto ai controlli appare formato nella materia oggetto di audit.

In regione Sardegna è presente un adeguato coordinamento sia tra le Autorità competenti dell’SSR sia con le altre Autorità di controllo, inoltre le citate Autorità competenti sanitarie si possono avvalere di una rete di laboratori ufficiali che assicura la necessaria capacità analitica degli alimenti campionati. Permane però, una lacuna nella programmazione ed effettuazione di audit sui laboratori che eseguono analisi in autocontrollo.

La Regione e le ASL si sono dotate di una adeguata programmazione delle attività e di valide procedure documentate per il controllo ufficiale nel settore oggetto di audit, inclusa quella per il riconoscimento degli stabilimenti di alimenti di origine animale, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Tuttavia, relativamente alla procedura di classificazione del rischio degli stabilimenti è emerso che essa non è attuata in modo uniforme sul territorio regionale poiché presso una ASL tutti gli stabilimenti sono stati classificati a basso rischio con conseguente adozione di una

minima frequenza di controllo ufficiale su base annuale. Inoltre, presso due degli stabilimenti visitati, è emerso che l'efficacia del controllo è stata ridotta dalla non ottimale modalità di gestione delle non conformità.

L'attività di verifica è attuata a tutti i livelli sia attraverso l'effettuazione della verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi del articolo 12 del Reg. 2017/625, sia attraverso la realizzazione di audit ai sensi del articolo 6 del Reg. 2017/625, sebbene quest'ultima possa essere potenziata nel settore della carne e prodotti a base di carne.

Gli stabilimenti visitati sono tutti risultati con requisiti strutturali e igienico sanitari accettabili, tuttavia in alcuni di essi sono state evidenziate delle criticità nell'aggiornamento dei manuali di autocontrollo, in particolare nella previsione dei campionamenti microbiologici, nella gestione degli animali sporchi e del benessere animale durante la macellazione.

Gli aspetti di criticità evidenziati nel corso dell'audit hanno determinato la formulazione di alcune raccomandazioni per l'Autorità competente regionale ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.