



# *Ministero della Salute*

## **Provincia Autonoma di Trento: audit di settore relativo a “Latte e prodotti a base di latte” (20-24 settembre 2021)**

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

- verifica della conformità dei controlli ufficiali rispetto alle disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 2017/625;
- valutazione dell'attuazione da parte delle autorità competenti dei controlli ufficiali in materia di latte e prodotti a base di latte nel quadro dei Regolamenti (CE) n. 178/2002, n.852/2004 e n. 853/2004.

L’audit si è svolto presso i competenti Uffici Provinciali nonché presso gli Uffici dell’unica ASL, sono stati inoltre visitati 5 stabilimenti che effettuano attività di trasformazione ed altre attività quali quelle di trattamento termico e/o centro di raccolta e/o riconfezionamento e/o deposito frigorifero del latte e prodotti a base di latte, ricadenti nel territorio di competenza della medesima ASL.

L’audit ha evidenziato che la Provincia assicura un coordinamento efficace e efficiente tra le autorità competenti del settore del latte prodotti a base di latte. Inoltre il Piano di Emergenza per alimenti e mangimi provinciale è coerente con quanto previsto dalle linee guida nazionali.

La Provincia e la ASL dispongono di strutture e attrezzature adeguate per far fronte alle esigenze derivanti dall’attività di indirizzo e coordinamento e per l’attività di controllo ufficiale sul territorio. Il personale che esegue i controlli ufficiali negli stabilimenti visitati ha dimostrato di avere una adeguata formazione nelle materie oggetto dell’audit.

Per la programmazione dei controlli nel settore sono disponibili elenchi aggiornati di stabilimenti registrati e/o riconosciuti, in base a procedure documentate, e categorizzati in base al rischio, un sistema informativo informatico provinciale per la gestione delle attività ed una rete di laboratori che assicura una adeguata capacità di analisi. Dalle evidenze raccolte nelle aree territoriali della ASL visitate, la frequenza di controllo ufficiale stabilita nelle aziende zootecniche conferenti latte ai caseifici o agli stabilimenti di trattamento termico e presso gli stabilimenti di trasformazione risulta rispettata. Non sempre però il personale addetto ai CU è efficace nel monitorare la risoluzione delle non conformità rilevate.

La Provincia assicura la realizzazione di audit, come previsto dall’articolo 6, paragrafo 1 del regolamento (UE) 2017/625, mentre la ASL esegue regolarmente attività di verifica dell’efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell’articolo 12, paragrafo 2 del medesimo regolamento.

Gli stabilimenti visitati sono risultati conformi per quanto attiene le procedure documentate, l'applicazione delle procedure prerequisite e HACCP ed in condizioni igienico-strutturali accettabili con l'eccezione di uno stabilimento presso il quale sono state evidenziate carenze strutturali.

Le osservazioni rilevate nel corso dell'audit hanno generato una raccomandazione per l'autorità competente provinciale ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.