



# *Ministero della Salute*

## **Regione Friuli Venezia Giulia: audit di settore relativo alla “produzione e immissione sul mercato di carne fresca e di prodotti a base di carne” (06 -10 giugno 2022)**

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. 2017/625.
- 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. 2017/625, Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 2073/2005, Reg. Esec. (UE) n. 2019/627, Reg. Deleg. (UE) n. 2019/624] e nazionale [D. lgs n. 27/2021, Reg. (CE) 178/2002, (CE) 852/2004, (CE) 853/2004, (CE) 2073/2005, D. lgs n. 32/2021, Accordi Stato Regioni] e quanto altro pertinente al settore.

L’audit si è svolto presso la struttura dirigenziale Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria regionale e presso i Servizi veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine animale delle ASL: ASUFC (Azienda sanitaria Friuli centrale) e ASUGI (Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina); sono inoltre stati visitati 3 stabilimenti di macellazione e 3 stabilimenti di sezionamento e trasformazione prodotti a base di carne (salumifici) ricadenti nel territorio di competenza delle citate ASL.

L’audit ha evidenziato una generale conformità a quanto previsto dalle disposizioni normative comunitarie e nazionali per quanto riguarda l’organizzazione dei controlli ufficiali, sia a livello regionale, sia presso le ACL auditate, sebbene vi sia stata la recente riorganizzazione dell’SSR che ha ridotto a 3 il numero delle ASL presenti sul territorio regionale.

La Regione e le ASL dispongono di strutture e personale adeguate a far fronte alle esigenze derivanti dall’attività di indirizzo e coordinamento e per l’attività di controllo ufficiale sul territorio. Inoltre, sono stati instaurati rapporti di collaborazione con le diverse autorità di controllo territoriali competenti (carabinieri del NAS, altre forze di polizia, IZS ed Arpa, etc). Il personale addetto ai controlli, a tutti i livelli, è apparso formato nella materia oggetto di audit. Oltre a ciò, vi sono misure in atto per assicurare che tale personale operi in assenza di conflitto d’interesse.

Il riconoscimento degli stabilimenti viene effettuato in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. (CE) n. 853/2004, Reg. (UE) 625/2017 e Reg. (UE) 627/2019) e la categorizzazione in

base al rischio dei medesimi, viene rivista annualmente sulla base degli esiti dei controlli svolti nell'anno precedente.

Il Piano regionale di controllo PRISAN comprende i principi per la pianificazione e la programmazione basata sul rischio dei controlli ufficiali su OSA ed è coerente con le disposizioni nazionali. Le ASL dispongono di adeguate procedure documentate e rispettano, sia la programmazione, sia le modalità di controllo previste nel PRISAN. La Regione ha anche emanato, nel 2017, il Piano per il contenimento e la gestione delle emergenze infettive, zoonosiche e di sicurezza alimentare che prevede l'adozione di piani locali di emergenza, tuttavia, è emerso durante l'audit, che una ASL non ha predisposto tale piano locale.

Le attività di verifica sono assicurate: sia da un sistema di audit ai sensi dell'articolo 6 del Reg. 2017/625; sia dalle supervisioni sulle ispezioni ed audit su OSA svolte del personale addetto ai controlli come previsto dall'articolo 12 del Reg. 2017/625.

Gli stabilimenti visitati sono tutti risultati con requisiti strutturali e igienico sanitari accettabili.

L'aspetto di criticità evidenziato nel corso dell'audit ha determinato la formulazione di una raccomandazione per l'Autorità competente regionale ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.