



# *Ministero della Salute*

## **Regione Umbria: audit di settore relativo alla “verifica dei controlli ufficiali nell’ambito della produzione e l’immissione sul mercato di carne fresca e sui prodotti a base di carne” (5-9 settembre 2022)**

L’obiettivo dell’audit di settore è consistito nella valutazione del sistema messo in atto per attuare l’articolo 12.2 del regolamento (UE) n. 2017/625 relativo alle procedure di controllo e di verifica nel settore delle carni e prodotti a base di carne, in conformità alla normativa di settore europea [Reg. (CE) 178/2002, (CE) 852/2004, (CE) 853/2004, (CE) 2073/2005, Reg. (UE) n. 2017/625, Reg. di esecuzione (UE) n. 2019/627, Reg. delegato (UE) n. 2019/624] e nazionale [D. lgs n. 27/2021, D. lgs n. 32/2021, Accordo n. 46/CSR del 7 febbraio 2013 e Intesa n. 212/CSR del 10 novembre 2016].

L’audit ha previsto incontri con i responsabili/referenti del settore, a livello regionale e a livello aziendale (presso ASL Umbria 1 e ASL Umbria 2), nonché sopralluoghi presso uno stabilimento di macellazione, uno stabilimento di sezionamento ed uno stabilimento di macellazione e trasformazione.

La Regione Umbria ha organizzato un apprezzabile sistema di verifica dei controlli ufficiali con un sufficiente grado di adeguatezza. Al riguardo ha messo in atto azioni finalizzate all’armonizzazione e standardizzazione del livello di qualità della supervisione, anche nel settore auditato, attraverso: la produzione di linee guida, sebbene con riferimenti normativi non aggiornati, concernenti la programmazione e le modalità di attuazione della verifica dei controlli ufficiali; l’organizzazione di una regolare attività di formazione; l’istituzione di un adeguato sistema di audit; una sufficiente attività di indirizzo e coordinamento tra autorità competenti.

Nel corso dell’audit è emerso che l’Autorità Competente Regionale (ACR) ha elaborato, in collaborazione con altre strutture dell’SSR (ASL, IZS e ARPA), un adeguato piano di programmazione dei controlli ufficiali che esplicita le attività da svolgere (previste per il settore dalle disposizioni nazionali e comunitarie) sulla base di una preliminare valutazione dei rischi e delle criticità emerse dalla gestione operativa precedente, tenendo conto delle risorse umane, finanziarie e di laboratorio disponibili.

Le Autorità Competenti Locali (ACL) effettuano efficacemente i controlli ufficiali programmati dal piano regionale seguendo le modalità operative stabilite da procedure documentate che, al momento dell’audit, erano in fase di revisione ed aggiornamento per adeguarle al regolamento UE 2017/625 ed al relativo D.lgs. 27/2021. I controlli effettuati includono audit, ispezioni su OSA ed audit sui laboratori che eseguono analisi in autocontrollo. Al fine di garantire l’assenza di conflitti di interesse è prevista, presso le ASL, la rotazione del personale adibito ai controlli ufficiali. Inoltre, presso ciascuna ASL vi è una struttura organizzativa dedicata alla gestione delle procedure sanzionatorie che sono risultate essere in accordo con la normativa vigente.

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

Gli stabilimenti visitati sono tutti risultati con requisiti strutturali e igienico sanitari accettabili tuttavia, sono state riscontrate alcune criticità riguardanti: lo stato di manutenzione delle celle frigorifere; il rispetto del benessere animale durante lo stordimento; la mancata identificazione dei locali di stabulazione; che richiedono interventi per la loro risoluzione.

Le criticità rilevate nel corso dell'audit hanno generato alcune raccomandazioni per l'autorità competente regionale ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.