



Ministero della Salute

Regione Sicilia: audit di settore relativo a “Produzione e immissione sul mercato di carni di ungulati e latte e prodotti da essi derivati. ” (22-26 luglio 2013)

L’audit ha riguardato il settore carne di ungulati e latte e prodotti da esso derivati ed in particolare il controllo dell’efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti regionali. L’audit si è svolto presso i competenti uffici della Regione e di due AASSPP, con visita di 6 stabilimenti (macelli, laboratori di sezionamento delle carni, stabilimenti trasformazione del latte e stabilimenti di maturazione e stagionatura).

Le autorità competenti regionali e locali eseguono i controlli ufficiali in maniera complessivamente efficace. La cooperazione tra l’ACR e i servizi delle ASP avviene attraverso la produzione di note ufficiali, di riunioni per discutere delle problematiche emergenti e tavoli tecnici per la definizione di linee guida applicative regionali – accordo Stato Regioni 8 luglio 2010 – reg. CE 853 e 854 del 2004.

Non vi è personale veterinario specificamente assegnato alla Regione, che dunque si avvale della collaborazione di esperti qualificati provenienti dalle AASSPP.

La Regione ha prodotto e trasmesso alle AASSPP nel 2013 delle procedure operative inerenti il riconoscimento ai sensi del regolamento CE n. 853/04 degli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, coerenti con quanto previsto dall’articolo 31 del regolamento (CE) n. 882/2004 .

Il riconoscimento comunitario con relativo marchio identificativo di alcuni stabilimenti del settore, non più operativi, in alcuni casi permane indefinitamente e dalla banca dati nazionale - SINTESI stabilimenti - alcuni stabilimenti presenti con lo status di autorizzati risultano da tempo non operativi presso le AASSPP, quindi di fatto chiusi. Non è prevista una procedura per la verifica periodica dell’accessibilità e mantenimento dei requisiti degli stabilimenti anche se non sono operativi.

Nel PRIS 2012-2014- “Piano Regionale Integrato della Sicilia dei controlli sulla sicurezza alimentare e la sanità animale 2012-2014” - figurano le indicazioni per poter procedere ad una categorizzazione degli stabilimenti sulla base della valutazione del livello del rischio e sono determinate le frequenze minime dei controlli ufficiali (ispezioni) per classe di rischio di appartenenza. Le ASP visitate hanno categorizzato gli stabilimenti e stabilito una frequenza di controllo ufficiale per singolo stabilimento. I servizi di igiene degli alimenti di origine animale delle ASP aggiornano annualmente la classificazione in funzione dei risultati dei controlli ufficiali. Per le imprese registrate, la categorizzazione del rischio è stabilita dal piano, dove è indicata la scadenza per la categorizzazione per tipologia di esercizi (entro il 2014).

La Regione programma ed effettua audit sulle AASSPP. L’attività di verifica dell’efficacia, quando condotta attraverso la supervisione sul veterinario ufficiale attraverso sopralluoghi negli stabilimenti, non è sempre documentata. Non vi è una modalità uniforme di effettuare la verifica dell’efficacia dei controlli ufficiali in Regione, ma modalità diverse in ciascuna delle ASP visitate.

Dalla visita presso alcuni stabilimenti si evidenzia che delle non conformità non erano state rilevate da precedenti attività di controllo ufficiale.