



Ministero della Salute

Regione Liguria: audit di settore relativo a “Igiene ed esportazione dei prodotti alimentari di origine non animale, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA) e additivi alimentari” (6 - 10 febbraio 2012)

L’audit ha riguardato i controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti (AC) regionali e locali (ASL 3 Genova e ASL Savona) nell’ambito dell’igiene e dell’esportazione dei prodotti alimentari di origine non animale, dei MOCA e degli additivi alimentari. L’ambito dell’audit ha considerato principalmente aspetti in merito al Regolamento (CE) n. 882/2004, n.852/2004, al Regolamento (CE) n. 1935/2004, n. 2073/2005 (sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari) e n. 2160/2003 e all’attuazione della legislazione UE e nazionale in materia di igiene degli alimenti, dei MOCA (etichettatura e dichiarazione di conformità) e degli additivi alimentari (etichettatura e requisiti di purezza). L’audit ha previsto anche dei sopralluoghi presso alcuni operatori del settore (dei stabilimenti di conserve alimentari, uno stabilimento deposito bevande e additivi, uno stabilimento di produzione e lavorazione di oli di oliva, un ristorante e un ipermercato).

A livello regionale viene utilizzato un sistema informatico DYSP, che risulta non essere in rete con tutte le aziende sanitarie locali per cui non consente di verificare l’attività svolta dalle singole ASL sugli stabilimenti registrati. Le anagrafiche degli OSA attualmente disponibili non contengono informazioni sufficienti per consentire di elaborare una adeguata programmazione dei controlli su base regionale; manca un archivio/registo delle imprese soggette al Regolamento 852/2004 e gli stabilimenti di produzione e trasformazione di MOCA sono oggetto di censimento da parte delle ASL, secondo indicazioni emanate dalla Regione. Per quanto riguarda gli additivi alimentari, invece, la Regione dispone di un elenco di stabilimenti ed ha adottato delle procedure per il riconoscimento delle imprese di produzione e deposito.

Sia a livello regionale che nelle zone territoriali sono stati adottati provvedimenti per attuare la normativa del “Pacchetto Igiene”; tuttavia manca una idonea attività di audit regionale sulle ASL.

A livello regionale è stato approvato il Piano Regionale Integrato della Sicurezza Alimentare (PRISA) per gli anni 2011-2013 ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/04, articolo 41 che stabilisce, tra l’altro, che ciascuna ASL dovrà predisporre un Piano Dipartimentale integrato da trasmettere alla Regione entro il 30 giugno di ogni anno.

Presso le AASSLL sono disponibili le procedure per l’accettazione delle DIA e per il mantenimento delle registrazioni degli OSA e sono altresì individuate procedure per il personale di vigilanza ed ispezione. In generale, presso le ASL auditate e presso gli stabilimenti visitati è risultata disponibile la documentazione dei controlli effettuati; la frequenza di controllo in taluni stabilimenti risulta in parte adeguata in relazione principalmente il numero delle risorse umane ed in rapporto alle attività di settore presenti sul territorio.

Negli stabilimenti visitati, tranne uno (ristorante), non sono state riscontrate non conformità particolarmente gravi. In alcuni casi il controllo ufficiale espletato dai rappresentanti delle ASL non è sembrato del tutto efficace.

Nel complesso nel settore dell’igiene dei prodotti alimentari i controlli sono soddisfacenti anche se la valutazione dei sistemi HACCP effettuata dagli ispettori risulta talvolta insufficiente. Viceversa i controlli specifici di AA e MCA sono ancora ai primi stadi di sviluppo. In particolare per i MOCA durante le verifiche degli operatori del settore alimentare (OSA) sono emerse alcune carenze in merito alla valutazione della dichiarazione di conformità (DoC), che è risultata non esaustiva.

Gli aspetti di criticità evidenziati hanno determinato la formulazione di raccomandazioni per l’adozione delle opportune azioni correttive.