



Ministero della Salute

Regione Abruzzo: audit di settore relativo a “Igiene ed esportazione dei prodotti alimentari di origine non animale” (23 al 27 luglio 2012)

L'audit ha riguardato i controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti (AC) regionali e locali (ASL Lanciano Vasto Chieti e ASL Pescara) nell'ambito dell'igiene e dell'esportazione dei prodotti alimentari di origine non animale. L'ambito dell'audit ha riguardato principalmente aspetti in merito al Regolamento (CE) n. 882/2004, n.852/2004, al Regolamento (CE) n.1935/2004, n. 2073/2005 (criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari) e al Regolamento n. 2160/2003 ed ha previsto anche dei sopralluoghi presso alcuni operatori del settore, tra i quali un pastificio, uno stabilimento per preparati per pasticceria e gelateria, uno stabilimento di produzione di verdure surgelate, un agriturismo, un supermercato e uno stabilimento di produzione di confetti.

A livello regionale e nelle zone territoriali sono stati adottati provvedimenti per attuare la normativa del “Pacchetto Igiene”. Tuttavia occorrerebbe promuovere da parte della Regione una più marcata attività di audit sulle ASL e incentivare i percorsi di formazione del personale in tema di audit.

Risulta disponibile una programmazione regionale dei controlli ufficiali per il 2012 che tiene conto della disponibilità e della capacità dei laboratori di analisi.

A livello regionale manca l'elenco delle registrazioni degli operatori del settore alimentare.

La ASL di Pescara dispone di una programmazione di controlli che non è basata su una valutazione del rischio degli operatori del settore alimentare e la frequenza dei controlli è in parte condizionata anche dall'esiguità delle risorse umane e strumentali a fronte di un numero elevato di strutture da sottoporre a controllo.

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 al numero delle risorse umane ed in rapporto alle attività di settore presenti sul territorio.

Nei casi di non conformità riscontrati presso gli stabilimenti visitati nel corso dell'audit, le ASL hanno adottato tempestivamente i provvedimenti, ma questi non sempre si sono rilevati adeguati. Anche in taluni situazioni di non conformità riscontrate in controlli precedenti all'audit ministeriale non sempre la gestione delle azioni correttive risulta adeguata.

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.

Gli aspetti di criticità sopra esposti hanno determinato la formulazione delle relative raccomandazioni alla Regione ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.