



Ministero della Salute

Regione Calabria: audit di settore relativo a “Igiene generale, esportazione dei prodotti alimentari di origine non animale e nutrizione” (22 al 26 ottobre 2012)

L'audit ha riguardato i controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti (AC) regionali e locali (ASP Cosenza e ASP di Catanzaro – Distretto di Lamezia Terme) nell'ambito dell'igiene, dell'esportazione dei prodotti alimentari di origine non animale e della nutrizione. L'ambito dell'audit ha considerato principalmente aspetti in merito al Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali, n. 852/2004 in materia di igiene generale degli alimenti, n. 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, al Regolamento n. 2160/2003 concernente agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti, al Regolamento 41/2009 in materia di alimenti senza glutine, alla legge 123/2005 in materia di celiachia e alla legge 55/2005 in materia di iodoprofilassi. L'audit ha previsto anche dei sopralluoghi presso alcuni operatori del settore (uno stabilimento di produzione di IV gamma, un laboratorio annesso a pasticceria per prodotti senza glutine, due stabilimenti di produzione di conserve di origine vegetale, un centro di cottura e una cucina di mensa ospedaliera).

A livello regionale e nelle zone territoriali sono stati adottati provvedimenti per attuare la normativa del “Pacchetto Igiene”; tuttavia l'attività di audit regionale sulle ASL deve essere più stringente ed occorre pertanto poter disporre a livello regionale di adeguate professionalità sanitarie.

Risulta disponibile una programmazione regionale dei controlli ufficiali per il 2012. Tuttavia, è da rilevare che presso gli uffici regionali non è presente un elenco delle imprese registrate ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

La ASP di Cosenza dispone di una programmazione di controlli che è basata su una valutazione del rischio degli OSA, mentre la ASP di Lamezia Terme, fatta eccezione per gli audit, non dispone di una programmazione dei controlli ufficiali e le ispezioni vengono effettuate solo in caso di richieste dei NAS o sulla base di esposti. In generale, presso questo distretto, 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. In taluni situazioni di non conformità riscontrate da parte delle ASL nel corso di controllo espletati precedentemente all'audit ministeriale non sempre risulta una adeguata gestione e verifica delle azioni correttive prescritte.

Da quanto osservato negli stabilimenti è possibile affermare che nelle strutture e nei settori auditati, la gestione igienico sanitaria ha evidenziato criticità di particolare rilievo. Sono state riscontrate non conformità gravi in particolare negli stabilimenti di produzione di conserve vegetali e nella mensa ospedaliera, ove la frequenza e l'efficacia dei controlli non risultava adeguata.

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