



# *Ministero della Salute*

## **Regione Piemonte: audit di settore relativo a “prodotti alimentari di origine animale, in particolare carni fresche e trasformate di pollame, uova e ovoprodotti” (6 - 8 giugno 2012)**

L'audit ha riguardato i controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti (AC) regionali e locali (ASL di Cuneo 1 e zone territoriali dell'ASL di Cuneo, Torino e Alessandria) nell'ambito dei controlli ufficiali relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale, nei settori delle carni fresche e trasformate di pollame, uova e ovoprodotti. L'ambito dell'audit ha considerato principalmente aspetti in merito al Regolamento (CE) n. 882/2004, ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004, al Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e al Regolamento (CE) n. 2160/2003. L'audit ha previsto anche dei sopralluoghi presso alcuni operatori del settore (macello, laboratorio di sezionamento, impianti di ovo prodotti e stabilimento di uova liquide).

I controlli ufficiali per i settori auditati svolti dalle autorità competenti regionali e locali si sono svolti regolarmente, in base a una programmazione e frequenza definita, conformemente all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004, ricorrendo alle attività, alle tecniche e ai metodi di controllo elencati nell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 882/2004 e secondo le procedure di cui la Regione si è dotata, anche se per taluni aspetti esistono margini di miglioramento.

Il processo di programmazione dei controlli ufficiali è governato dalla Regione che approva il “Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare PRISA 2011-2104”, comprendente le linee di indirizzo rivolte alle ASL per la pianificazione delle loro attività in sicurezza alimentare e le procedure per la categorizzazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti. Le ASL recepiscono tali linee di indirizzo nel Piano Aziendale Integrato in Sicurezza Alimentare (PAISA), traducendole in singole attività, programmazione e criteri da assegnare al singolo operatore. I Piani aziendali vengono trasmessi con cadenza annuale alla Regione, che verifica, anche tramite consultazione dei sistemi informativi dedicati, la congruità rispetto al piano regionale ed agli obiettivi assegnati.

E' stata data evidenza delle disposizioni impartite per l'effettuazione degli Audit regionali per l'anno 2012 intesi a verificare il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal reg. CE 882/2004 in materia di sicurezza alimentare e dei mangimi anche nel settore auditato: esse stabiliscono le frequenze, i criteri di valutazione, le finalità, le procedure, la definizione e i successivi aggiornamenti dell'elenco degli auditor e degli esperti, specifici percorsi formativi rivolti al personale e la supervisione sulla corretta esecuzione del “piano di audit regionali”.

A livello regionale è stata creata un'interfaccia di autenticazione ed accesso unica per tutti i sistemi di interesse veterinario (Vet-alimenti, Info-macelli, ARVET, E-VET). La piattaforma informatica “Portale Regionale dei Servizi Veterinari” della Regione garantisce trasparenza di informazioni. La Regione, inoltre, effettua un'attività di verifica sul livello di alimentazione delle anagrafi da parte delle AA.SS.LL: tale attività necessita di ulteriore miglioramento in quanto sono stati verificati alcuni disallineamenti tra i dati del sistema informativo regionale e nazionale

Nel 2008, in conformità con l'Accordo Stato-Regioni del 9/2/2006 (modificato il 17/12/2009), la Regione ha fornito alle ASL i dettagli sulle procedure per il riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/2004.

Presso gli stabilimenti di medie e grosse dimensioni visitati, la gestione igienico sanitaria non ha evidenziato criticità particolari, ad eccezione di un solo stabilimento.