



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2012 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute

<b>Obiettivo strategico</b>		Standardizzazione delle procedure di controllo all'importazione di prodotti di origine non animale e di materiali a contatto, con particolare riguardo all'attività di campionamento e alla formazione del personale	
<b>Codice:</b>	<b>C.2</b>		
<b>Missione di riferimento</b>		020 - Tutela della salute	
<b>Programma di riferimento</b>		020.002 - Sanità pubblica veterinaria, igiene e sicurezza degli alimenti	
<b>Priorità politica di riferimento</b>		6. Promozione della salute pubblica veterinaria e sicurezza degli alimenti	
<b>Data di inizio</b>		01/01/2012	<b>Data di completamento</b> 31/12/2014
<b>Responsabile</b>		Capo del Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute	
<b>Referente</b>		Direttore della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione	
<b>Altre strutture/soggetti coinvolti</b>		Direzione generale della prevenzione - Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera	
<b>Stakeholder di riferimento</b>		DGSANCO - Directorate General for Health and Consumer Affairs; Food and Veterinary Office (FVO); Associazioni di categoria degli operatori alimentari; Associazioni di categoria nel settore dei materiali a contatto.	

**Descrizione sintetica delle finalità e delle modalità di realizzazione dell'obiettivo strategico**

L'attività di controllo sugli alimenti di origine non animale e sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti svolta dagli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera nei principali porti e aeroporti, su merci in arrivo dai Paesi Terzi, ha un valore determinante non solo per il cittadino italiano, ma anche a livello europeo. Ne sono prova i Regolamenti europei sui controlli accresciuti (669/2009 e 1152/2009) che hanno di fatto riconosciuto la validità del sistema italiano dei controlli in frontiera, a maggiore tutela della salute pubblica per quanto riguarda la sicurezza alimentare. L'attività degli USMAF viene seguita mediante la diffusione di Procedure Operative, istruzioni operative centrali emanate con note della Direzione Generale, ed istruzioni operative dell'Ufficio II. Inoltre, verranno effettuate verifiche ispettive interne (audit) di controllo della conformità del lavoro svolto con le normative e le procedure, e si darà seguito all'attività di formazione già intrapresa, per la prima volta nel corso del 2011, con lo scopo di dare ai medici e tecnici degli USMAF una competenza specifica per il controllo riguardante la sicurezza degli alimenti.

**Dati contabili obiettivo**

LEGENDA

**Preventivo 2012** = risorse finanziarie destinate alla realizzazione dell'obiettivo in termini di stanziamenti c/competenza definitivi (1)  
**Consuntivo 2012** = risorse finanziarie impiegate nell'anno per realizzare l'obiettivo in termini di pagamenti in c/competenza (2) + Residui accertati in c/competenza al termine dell'esercizio (3).

**Residui Accertati di nuova formazione** = rimasto da pagare in c/competenza al termine dell'esercizio ad esclusione dei residui di stanziamento (lett F).

(\*) Sia le previsioni sia il consuntivo di spesa allocati sugli obiettivi sono al netto di somme destinate al pagamento di debiti pregressi, ivi inclusi residui perenti reinscritti in bilancio.

Previsioni 2012	Consuntivo 2012		
	Pagamento competenza (*) (2)	Residui accertati di nuova formazione (*) (3)	Totale (4) = (2) + (3)
Stanziamenti definitivi c/competenza (LB) (1)			
3.790.432,00	2.463.451,75	1.156.998,41	3.620.450,16

**Indicatori**

Dati anagrafici degli indicatori		Valori target a preventivo 2012	Valori a consuntivo 2012
Codice e descrizione	I1 - N. di procedure e istruzioni operative standard nuove o revisionate	5	5
Tipologia	Indicatore di risultato		
Unità di misura	Numero		
Metodo di calcolo	Quantitativo		
Fonte del dato	Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		
Codice e descrizione	I2 - Personale formato / Personale da formare	40%	40%
Tipologia	Indicatore di risultato		
Unità di misura	Percentuale		
Metodo di calcolo	Rapporto		
Fonte del dato	Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione		

**Elenco degli obiettivi operativi collegati all'obiettivo strategico per il 2012**

Codice	Obiettivo operativo	Inizio	Termine	Indicatore dell'obiettivo operativo	Peso
C.2.1	Verifica dell'attività di controllo con campionamento e analisi sui prodotti effettuata dagli uffici identificati come punto di entrata designato (PED)	01/01/2012	31/12/2012	N. di procedure e istruzioni operative standard nuove o revisionate	50%
C.2.2	Implementazione dell'attività formativa relativa alle procedure di campionamento nell'ambito dei progetti formativi specifici del settore della sicurezza alimentare	01/01/2012	31/12/2012	Personale formato / Personale da formare	50%
<b>Totale</b>					<b>100%</b>



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2012 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute

<b>Obiettivo strategico</b>		Standardizzazione delle procedure di controllo all'importazione di prodotti di origine non animale e di materiali a contatto, con particolare riguardo all'attività di campionamento e alla formazione del personale	
<b>Codice:</b>			
<b>Lettera</b>	<b>Numero</b>		
C	2		
<b>Obiettivo operativo</b>		Verifica dell'attività di controllo con campionamento e analisi sui prodotti effettuata dagli uffici identificati come punto di entrata designato (PED)	
<b>Codice:</b>	C.2.1		
<b>Direzione generale</b>		Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione	
<b>Responsabile</b>		Direttore della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione	
<b>Referente</b>		Direttore dell'Ufficio II - Igiene generale degli alimenti	
<b>Data di inizio</b>		01/01/2012	<b>Data di completamento</b>
			31/12/2012
<b>Indicatore dell'obiettivo operativo</b>		N. di procedure e istruzioni operative standard nuove o revisionate	
		<b>Valore target</b>	5
		<b>Valore a consuntivo</b>	5

Fasi di attuazione dell'obiettivo operativo								
Codice	Attività	Peso delle attività sull'obiettivo	Data inizio prevista	Data termine prevista	Indicatore / Risultato di fase	Valore target	Valore a consuntivo	Altre strutture interessate
C.2.1.1	Valutazione attività mediante NSIS	15%	01/01/2012	31/12/2012	N. di report trimestrali	4	4	DGPREV e Usmaf
C.2.1.2	Predisposizione piano annuale di audit	20%	01/01/2012	31/03/2012	Piano di audit	1	1	DGPREV; Usmaf; Uff.IX ex DGSA
C.2.1.3	Preparazione ed esecuzione audit presso i Punti di entrata designati	45%	01/04/2012	31/10/2012	N. di audit effettuati / N. di audit programmati	1	0,7	DGPREV; Usmaf; Uff.IX ex DGSA
C.2.1.4	Predisposizione procedure operative standard, nuove o revisionate	20%	01/11/2012	31/12/2012	N. di procedure e istruzioni operative standard nuove o revisionate	5	5	DGPREV e Usmaf
<b>Totale</b>		<b>100%</b>						

Descrizione sintetica delle finalità, delle modalità di realizzazione dell'obiettivo operativo e delle eventuali criticità riscontrate
L'attività svolta dagli USMAF è stata monitorata progressivamente, con la stesura di tabelle trimestrali sul numero di partite, sul numero di controlli ufficiali, sulla quantità di campionamenti, sulle analisi e sui respingimenti effettuati. L'attività è stata controllata, ai fini di una verifica qualitativa, con una particolare attenzione per gli USMAF qualificati come Punti di Entrata Designati per i controlli accresciuti. Inoltre si proseguirà nell'attività di revisione delle Procedure Operative Standard e nella diramazione di istruzioni operative a fronte di problematiche riscontrate negli audit o segnalate dagli USMAF.



Ministero della salute

Relazione sulla performance - Anno 2012 -

Centro di responsabilità amministrativa:

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute

<b>Obiettivo strategico</b>		Standardizzazione delle procedure di controllo all'importazione di prodotti di origine non animale e di materiali a contatto, con particolare riguardo all'attività di campionamento e alla formazione del personale
Codice:		
Lettera	Numero	
C	2	
<b>Obiettivo operativo</b>		Implementazione dell'attività formativa relativa alle procedure di campionamento nell'ambito dei progetti formativi specifici del settore della sicurezza alimentare
Codice:		C.2.2
<b>Direzione generale</b>		Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
<b>Responsabile</b>		Direttore della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
<b>Referente</b>		Direttore dell'Ufficio II - Igiene generale degli alimenti
<b>Data di inizio</b>		01/01/2012
<b>Data di completamento</b>		31/12/2012
<b>Indicatore dell'obiettivo operativo</b>		Personale formato / Personale da formare
		<b>Valore target</b>
		40%
		<b>Valore a consuntivo</b>
		40%

Fasi di attuazione dell'obiettivo operativo								
Codice	Attività	Peso delle attività sull'obiettivo	Data inizio prevista	Data termine prevista	Indicatore / Risultato di fase	Valore target	Valore a consuntivo	Altre strutture interessate
C.2.2.1	Predisposizione programma formativo e pianificazione calendario dei corsi	20%	01/01/2012	31/03/2012	Programma	1	1%	DGPREV e Usmaf
C.2.2.2	Realizzazione dei corsi	60%	01/04/2012	31/10/2012	Personale formato / Personale da formare	40%	40%	DGPREV e Usmaf
C.2.2.3	Verifica dei dati quali-quantitativi della formazione	20%	01/11/2012	31/12/2012	Rapporto finale	1	1	
<b>Totale</b>		<b>100%</b>						

**Descrizione sintetica delle finalità, delle modalità di realizzazione dell'obiettivo operativo e delle eventuali criticità riscontrate**

L'Ufficio II della DGSAN, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, prevede di implementare la formazione dei medici e del personale tecnico impegnato negli Usmaf, in particolare si ritiene di poter migliorare e aggiornare le conoscenze e le competenze per un'efficace controllo degli alimenti di origine non animale, dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, degli integratori, novel food. In considerazione dell'alto gradimento dimostrato dai partecipanti delle precedenti edizioni, nonché l'utilità pratica dell'iniziativa per armonizzare le attività degli USMAF, il programma di formazione proseguirà nel corso del 2012.