



Ministero della Salute

Regione Molise: audit di settore relativo ai “sistemi di controllo ufficiale in atto che regolano la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti alimentari di origine non animale” (8-10 maggio 2017)

L'obiettivo dell'audit è stato verificare l'efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali svolti dalle Autorità competenti della Regione Molise e dalla ASREM nel settore degli alimenti di origine non animale. In particolare è stato verificato se i controlli ufficiali siano organizzati ed eseguiti in conformità con le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 882/2004 per quanto attiene l'organizzazione dei controlli ufficiali (articoli 3-7), le procedure e i metodi di controllo e di verifica (articoli 8-10), l'attuazione dei controlli stessi (articoli 54-55), nonché le procedure di registrazione degli stabilimenti, nonché con quelle previste dai Regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 852/2004 per il settore specifico in esame.

L'audit si è svolto presso i competenti uffici della Regione e quelli dell'ASREM ed ha previsto anche dei sopralluoghi presso un supermarket, una mensa ospedaliera, un molino, un'industria della pasta.

Sia in ambito regionale che a livello delle ASL si è riscontrato uno sforzo organizzativo per attuare coerentemente la normativa cogente del “Pacchetto Igiene”, tuttavia l'applicazione di alcuni requisiti normativi non è risultata del tutto adeguata.

Dalle risultanze emerse si denota una sovrapposizione delle attività della Regione con quelle della ASL in relazione al fatto che l'ASREM ha un ambito di competenza sull'intero territorio. Il limitato numero di risorse umane a livello sia regionale, sia territoriale, pone oggettive difficoltà nell'espletamento di tutte le attività richieste per l'attuazione delle legislazione in materia di sicurezza degli alimenti. La disponibilità di materiale d'uso per il controllo ufficiale e per l'attività sul campo non è sempre adeguata. Sebbene siano stati organizzati dei corsi di formazione in alcune materie (celiachia, etichettatura, acque potabili) non ne risultano realizzati in materia di sicurezza degli alimenti, ancorché il personale autonomamente partecipi a corsi di formazione.

Le attività produttive visitate presso le ASL auditate, sono risultate in genere conformi ai requisiti strutturali stabiliti dalla normativa cogente, ciò nonostante è stata riscontrata la presenza di non conformità essenzialmente dovute a carenze gestionali; in particolare sono state rilevate alcune carenze delle procedure relative alle norme di buona lavorazione (GMP), di corretta prassi operativa (GHP). (supermarket e cucine ospedaliere). Tali mancanze hanno evidenziato che il personale preposto al controllo ufficiale non sempre rileva adeguatamente le non conformità.

L'ASREM non ha completato la categorizzazione degli stabilimenti in base al rischio e stabilito una frequenza di controllo ufficiale correlata al rischio.

Gli aspetti di criticità evidenziati nel corso dell'audit hanno determinato la formulazione di alcune raccomandazioni per l'Autorità competente regionale.