



Ministero della Salute

Regione Umbria: audit di settore relativo a “Sottoprodotti di origine animale” (10 – 13 ottobre 2017)

Gli obiettivi dell’audit di settore sono stati i seguenti:

- verificare che i controlli ufficiali siano organizzati ed eseguiti in conformità con le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 882/2004;
- valutare l’efficacia dei controlli ufficiali eseguiti dall’Autorità competente nel settore dei sottoprodotti di origine animale, in conformità alla normativa di settore europea [Regolamenti (CE) 1069/2009 e (UE) 142/2011 nonché allegato IV del Regolamento (CE) 999/2001] e nazionale.

L’audit si è svolto presso i competenti Uffici regionali e presso le ASL Umbria 1 e 2 sono inoltre stati visitati uno stabilimento di trasformazione di gusci d’uovo (PROCP), uno stabilimento di lavorazione latte (caseificio), uno stabilimento di magazzinaggio (sottoprodotti di cat. 1, 2 e 3) e uno stabilimento di produzione fertilizzanti (UFERT) ricadenti nel territorio di competenza delle ASL suddette.

L’attività di coordinamento tra ACR e ACL è soddisfacente, così come all’interno dei Servizi di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (SC/IAPZ).

Gli Uffici visitati nel corso dell’audit hanno mostrato una logistica e una dotazione di attrezzature adeguate all’espletamento delle attività. Entrambe le Asl sono dotate di un piano anticorruzione.

Dai rilievi effettuati, attraverso le interviste e la visione documentale risulta una adeguata attività di coordinamento dell’ACR e una buona cooperazione tra ACR e ACL. La programmazione dei controlli si basa sulla categorizzazione del rischio, in linea con la norma regionale e con le linee guida nazionali. Le ASL hanno adottato le procedure stabilite in accordo con la Regione per l’esecuzione dei controlli ufficiali ed utilizzano per le attività analitiche sui campioni ufficiali i laboratori dell’IZS Umbria e Marche.

Il personale addetto al controllo non ha frequentato corsi di formazione specifici, da un quinquennio, sulla normativa di settore e sugli aspetti tecnici fissati nel Reg. UE 142/2011. Peraltro le check-list adottate non sono sempre adeguate per la verifica dell’attuazione del Reg. (UE) 142/2011 generando un’erronea interpretazione delle non conformità da parte del personale ispettivo che a sua volta non può far riferimento ad una formazione adeguata e su base regolare sui sottoprodotti di origine animale poiché privato di tale opportunità di aggiornamento.

Il riconoscimento da parte dell’autorità locale, ai sensi dell’art 24 del regolamento 1069/2009, per le realtà operative territoriali ivi inclusi i mezzi di trasporto, non sempre è risultato coerente con la

categoria di rischio del prodotto lavorato e perciò non sempre conforme alla pertinente legislazione comunitaria.

L'effettuazione dei controlli ufficiali è risultata in molti casi non efficace nella capacità di evidenziare le non conformità, inoltre il sistema di verifica di efficacia dei controlli adottato non utilizza la fase di verifica "in tempo reale" che consentirebbe di evidenziare proprio queste lacune.

In merito al sistema di verifica, pur essendo presente un sistema di audit ai sensi dell'art. 4(6) del Regolamento 882/2004 non sempre vi è contezza delle misure adottate alla luce dei risultati di audit. Inoltre non vi sono evidenze del rispetto dell'articolo 7 1(a) del Reg.882/2004 per quanto attiene la disponibilità al pubblico delle informazioni concernenti l'attività di controllo ufficiale nel settore dei sottoprodotti e la loro efficacia.

I quattro stabilimenti visitati non hanno mostrato criticità igienico sanitarie gravi.

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