



Ministero della Salute

Regione Liguria : audit di settore relativo a “igiene e sicurezza delle carni e dei prodotti a base di carne” (3 -7 luglio 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 delle carni e prodotti a base di carne, in conformità alla normativa di settore europea [(Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 882/2004 , Reg. (CE) 852/2004 , Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 854/2004, Reg. /CE) 2073/2005] e nazionale;

L’audit si è svolto presso i competenti Uffici regionali e presso le AASSLL di Genova, di Savona e La Spezia; sono inoltre stati visitati 3 salumifici, un macello con annesso laboratorio di sezionamento, uno stabilimento riconosciuto per la lavorazione di prodotti a base di carne, uno stabilimento di gastronomia riconosciuto per la lavorazione di prodotti a base di carne, latte e prodotti della pesca, ricadenti nel territorio di competenza delle citate AASSLL. Gli stabilimenti visitati sono stati individuati attraverso il sistema Sintesi stabilimenti e in base alla categorizzazione del rischio determinata dalla ASL, scegliendo uno stabilimento di alto rischio e uno di basso rischio per ciascuna AASSLL.

Da quanto verificato nel corso dell’audit si è constatato, rispetto a quanto riscontrato in precedenti attività di verifica ministeriali sul settore in argomento, un notevole miglioramento del sistema dei controlli ufficiali in particolare per quanto riguarda la programmazione e la formazione del personale deputato ai controlli. La Regione ha predisposto e diramato al territorio le procedure per il controllo ufficiale e con il PRISA ha fornito tutti gli elementi per la programmazione delle attività.

Le attività di audit della Regione, quelle di verifica di efficacia dei controlli ufficiali delle ASL e quelle di audit su OSA sono state implementate. Nonostante ciò in una ASL non è stata ancora effettuata l’attività di verifica di efficacia dei controlli ufficiali in campo.

A livello regionale e nelle AASSLL visitate, sono stati adottati provvedimenti per attuare coerentemente la normativa del “Pacchetto Igiene” anche se alcuni stabilimenti, pur essendo in generale conformi ai requisiti strutturali stabiliti dalla normativa, presentano non conformità essenzialmente dovute a carenze gestionali. In uno stabilimento di produzione di prodotti a base di carne in particolare sono state rilevate carenze di manutenzione degli impianti e delle attrezzature ed una non corretta applicazione delle procedure relative alle norme di buona fabbricazione (GMP), di corretta prassi operativa (GHP) e di autocontrollo (HACCP). In due stabilimenti sono state riscontrate carenze nelle procedure di gestione della tracciabilità dei prodotti e di etichettatura.

Tali mancanze hanno evidenziato come il personale preposto al controllo ufficiale non sempre rilevi adeguatamente le non conformità, prescrivendo appropriate azioni correttive e verificando in maniera idonea il grado di attuazione delle stesse. Tali carenze del controllo ufficiale, rilevate principalmente nelle attività produttive marginali e/o di nicchia, hanno evidenziato una scarsa incisività da parte degli organi di controllo che si traduce in una insufficienza dell'efficacia e dell'appropriatezza del controllo ufficiale.

Gli aspetti di criticità evidenziati nel corso dell'audit hanno determinato la formulazione di alcune raccomandazioni per l'Autorità competente regionale ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.