



Ministero della Salute

Regione Valle d'Aosta: audit di settore relativo a “igiene e sicurezza delle carni e dei prodotti a base di carne” (10-14 dicembre 2018)

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 la struttura dirigenziale di Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria regionale e presso gli uffici competenti dell'unica AUSL regionale; sono inoltre stati visitati 3 stabilimenti di macellazione e 4 stabilimenti di sezionamento e trasformazione prodotti alimentari (salumifici) ricadenti nel territorio di competenza della AUSL.

A livello regionale e della AUSL è evidente il progresso nell'armonizzazione dell'applicazione della normativa del pacchetto igiene rispetto a quanto riscontrato in occasione delle precedenti attività di verifica ministeriali sul settore in argomento. In particolare è migliorata la programmazione dei controlli le cui frequenze, basate sulla categorizzazione del rischio delle imprese per il settore delle carni, sono equivalenti alle linee guida ministeriali e vengono attuate sul territorio. Permane però un margine di miglioramento nella programmazione ed effettuazione controlli sui laboratori che eseguono campionamenti e analisi in autocontrollo.

Le AC dispongono di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione, mentre le risorse umane sono risultate inadeguate soprattutto a livello regionale. Il personale deputato ai controlli ufficiali nel settore delle carni ha partecipato a corsi di formazione specifici.

La AUSL si è dotata di valide procedure documentate per il controllo ufficiale in tutti gli ambiti del settore oggetto di audit, anche quella per il rilascio del riconoscimento comunitario degli stabilimenti di alimenti di origine animale, ai sensi del reg. 853/2004, viene attuata secondo quanto previsto dall'articolo 31 del Reg. 882/2004.

La rendicontazione al Ministero dei controlli ufficiali previsti dall'Accordo Stato Regioni n. 212 del 16 novembre 2016 non ha rispettato i modi e i tempi previsti a causa della mancanza di un sistema informativo regionale che agevoli tale attività. In ogni caso è stata assicurata l'informazione al pubblico attraverso la pubblicazione dell'attività svolta nel sito web dell'AUSL.

L'attività di verifica è attuata a tutti i livelli sia attraverso la realizzazione di audit ai sensi del articolo 4 paragrafo 6 del Reg. 882/2004 sia attraverso l'effettuazione della verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi del articolo 8 paragrafo 3 del Reg. 882/2004.

Gli stabilimenti visitati sono risultati in generale conformi per i requisiti strutturali mentre, per quanto attiene alle procedure interne, alla tracciabilità dei prodotti, all'applicazione delle procedure prerequisite e HACCP, alcuni di essi hanno presentato non conformità essenzialmente dovute a carenze gestionali. Tali mancanze hanno evidenziato come il personale preposto al controllo ufficiale non sempre rilevi adeguatamente le non conformità, prescrivendo appropriate azioni correttive e verificandone il grado di attuazione.

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.