



Ministero della Salute

Regione Friuli Venezia Giulia: audit di settore relativo a “Sottoprodotti di origine animale” (18 – 22 giugno 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 dei sottoprodotti di origine animale, in conformità alla normativa di settore europea [Regolamenti (CE) 1069/2009 e (UE) 142/2011 nonché l’allegato IV del Regolamento (CE) 999/2001] e nazionale.

L’audit si è svolto presso i competenti Uffici regionali e presso la AAS3 “Alto Friuli - Collinare - Medio Friuli” sono stati inoltre visitati un operatore autorizzato per l’alimentazione di uccelli necrofagi, un trader, un trasportatore, un centro di raccolta, uno stabilimento di produzione fertilizzanti (UFERT) e uno stabilimento di biogas siti all’interno del territorio di competenza della AAS3.

In Friuli Venezia Giulia esiste un buon sistema di controlli ufficiali nel settore dei sottoprodotti di origine animale che presenta però dei margini di miglioramento per potersi ritenere ottimale nella sua capacità di rilevare le non conformità.

L’attività di coordinamento e la cooperazione tra ACR e ACL è soddisfacente, sia la Regione che la ASS3 sono dotati di personale, strutture, mezzi ed attrezzature adeguate per lo svolgimento delle attività di controllo nel settore auditato. La procedura di registrazione e di riconoscimento degli stabilimenti ex art. 23 e 24 del reg. (CE) 1069/2009 è conforme, tuttavia in alcune imprese visitate il tipo di registrazione posseduta non era coerente con la categoria di rischio del materiale trattato o con l’attività produttiva presente. La programmazione dei controlli si basa sulla categorizzazione del rischio ed è in linea con la norma regionale e con le linee guida nazionali. La AAS ha adottato le procedure per l’esecuzione dei controlli ufficiali stabilite in accordo con la Regione.

Il personale addetto al controllo non è, però, supportato da una buona divulgazione delle circolari ministeriali, né da una formazione adeguata su base regolare riguardante i sottoprodotti di origine animale. I verbali di ispezione e le check-list adottate non sono sempre adeguati a verificare l’attuazione del reg. (UE) 142/2011, generando un’erronea interpretazione delle non conformità da parte del personale ispettivo. Inoltre presso gli operatori visitati non sempre la frequenza dei controlli è rispettata.

In merito al sistema di verifica, è presente un sistema di audit ai sensi dell’art. 4(6) del Regolamento (CE) 882/2004 dove è stato possibile avere contezza delle misure adottate alla luce dei risultati

dell'audit. Inoltre è previsto il monitoraggio dello stato di avanzamento delle attività di controllo ufficiale. Mentre la valutazione di efficacia sui controlli svolti dell'AC non è sempre applicata, non consentendo così al sistema di evidenziare le lacune nella capacità di individuare le non conformità.

Gli operatori visitati, quattro registrati e due riconosciuti, non hanno mostrato criticità igienico sanitarie gravi e la gestione delle non conformità pregresse può ritenersi soddisfacente.

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