



# *Ministero della Salute*

## **Regione Veneto: audit di settore relativo a “Produzione e immissione sul mercato di carne e prodotti a base di carne di ungulati domestici ” (24-26 settembre 2014)**

L'audit ha riguardato in particolare il controllo dell'efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti regionali ed è stato eseguito come follow up di una recente missione delle autorità canadesi e del Food Veterinary Office nello stesso settore.

L'ambito dell'audit ha riguardato principalmente aspetti in merito al Regolamento (CE) n. 882/2004 e ai Regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004. Esso si è svolto presso i competenti uffici della Regione e delle ULSS 21 – LEGNAGO e ULSS 22 – BUSSOLENGO, ed ha previsto anche due sopralluoghi presso operatori del settore (stabilimenti di macellazione e sezionamento carni).

Le attività previste nel piano di azione scaturito dalle raccomandazioni formulate dalle autorità canadesi e dal Food Veterinary Office sono state tutte implementate, eccetto per gli aspetti riguardanti l'attività di audit. Infatti, allo stato attuale è in corso di svolgimento la formazione degli auditors ed il programma di audit regionale, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 6 del Reg. CE 882/2004, è in fase di approvazione. I suddetti audit verranno svolti nell'ultimo trimestre dell'anno in corso. Entrambe le Az. ULSS auditate effettuano audit su OSA.

Per l'attività di controllo ufficiale presso i laboratori che eseguono analisi in autocontrollo non sono stati programmati ed effettuati audit da parte della Regione e delle ULLSS.

Le autorità competenti regionali e locali assicurano un coordinamento efficace tra le autorità competenti del settore degli alimenti di origine animale.

La Regione, nell'organizzazione della competente sezione, ha individuato le posizioni organizzative per le macro aree di competenza. Le ULLSS hanno individuato i veterinari ufficiali e applicano la rotazione del personale che esegue i controlli ufficiali negli stabilimenti.

La procedura 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.

Le ULLSS seguono le indicazioni stabilite dalla Regione per quanto riguarda la categorizzazione del rischio ed il rispetto delle frequenze di controllo ufficiale.

In generale, dalle evidenze dei controlli ufficiali nelle ULLSS e da quanto riscontrato dagli ispettori ministeriali nelle realtà produttive visitate, emerge l'appropriatezza nella rilevazione delle non conformità ma non risulta una corretta gestione dei provvedimenti conseguenti.

Nell'ambito dell'attività di audit presso le strutture produttive, è stata riscontrata conformità per quanto attiene alle procedure documentate di autocontrollo ed all'applicazione delle procedure prerequisite e HACCP. Sono state riscontrate tuttavia criticità relativamente al benessere animale, alla gestione dei controlli interni ed esterni sull'acqua potabile di estrazione dai pozzi di proprietà secondo quanto stabilito dal decreto legislativo 31/2001, alla riduzione delle frequenze di campionamento secondo quanto previsto dal reg. (CE) 2073/2005 ed infine in uno stabilimento la gestione dei sottoprodotti di origine animale non è risultata conforme al Regolamento (CE) 1069/2009.

Gli aspetti di criticità sopra esposti hanno determinato la formulazione delle relative raccomandazioni alla Regione, ai fini dell'adozione delle opportune azioni correttive.