



Ministero della Salute

EX DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
EX DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E NUTRIZIONE
Ufficio III
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGSAN

0033487-P-21/10/2011



95836473

Regione Veneto
Unità complessa "Sanità Animale e
Igiene Alimentare"
Servizio "Sanità Animale e Igiene
Alimentare"
Dorsoduro, 2493
30125 - Venezia

Allegati: 2

OGGETTO: invio report definitivo - audit sul settore carne di pollame, uova e ovoprodotti in Regione Veneto

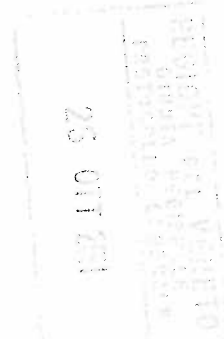
Si trasmette in allegato il report definitivo concernente l'audit di settore effettuato in Regione Veneto dal 20 al 24 giugno 2011, al fine di valutare le misure adottate dalle Autorità competenti in merito ai controlli ufficiali relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale, per quanto riguarda i settori carne fresche e trasformate di pollame uova e ovoprodotti.

La Regione è invitata a fornire, entro 25 giorni lavorativi dalla ricezione della presente relazione, i provvedimenti adottati ed il piano di azione definitivo con la relativa tempistica di attuazione.

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti

UNITÀ COMPLESSA SANITÀ ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE	
REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE DIREZIONE PREVENZIONE	
Data di arrivo	26 OTT 2011
Data receipt	24 OTT. 2011
Protocollo	431464 GIÀ PROT.
Indice di classificazione	
E.307.0216	

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Silvio Borrelli



Referenti/Responsabili del procedimento:
MF Marcone - 06.5994 6887
email: m.marcone@sanita.it
P Noè - 0659946890
email: p.noè@sanita.it



Ministero della Salute

**EX DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA,
LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**
Ex DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

*Ufficio III – Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Ufficio IX – export alimenti
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma*

OGGETTO: bozza di relazione sull'audit di settore effettuato in Regione Veneto dal 20 al 24 giugno 2011, al fine di valutare le misure adottate dalle Autorità competenti in merito ai controlli ufficiali relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale, per quanto riguarda i settori carne fresche e trasformate di pollame uova e ovo prodotti.

1. INTRODUZIONE

L'audit di settore è stato svolto secondo le procedure di cui il Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti del Ministero della Salute si è dotato, con nota prot. 19023 del 27 ottobre 2009 "*Decreto dirigenziale relativo alle procedure operative del sistema di audit sui sistemi regionali di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria*" ed ha riguardato i settori delle carni fresche e trasformate di pollame, uova e ovoprodotti ed in particolare il controllo dell'efficacia ed appropriatezza dei controlli ufficiali svolti dalle Autorità competenti della Regione e delle Az. ULSS.

Il gruppo di audit, composto da un auditor dell'ufficio III della DG SAN e da un auditor esperto di settore dell'ufficio IX DG SAN è stato coadiuvato per la durata dell'audit da rappresentanti dell'Autorità competenti regionali e locali.

2. BASE GIURIDICA DELLA MISSIONE

La missione è stata condotta a sensi dell'articolo 4 paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del suddetto regolamento.

3. OBIETTIVI DELLA MISSIONE

Gli **obiettivi** dell'audit di settore, già comunicati con nota prot. 17493 del 26 maggio 2011 sono i seguenti:

- verificare che i controlli ufficiali sono organizzati ed eseguiti in conformità con le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 882/2004.
- valutare se l'attuazione da parte delle autorità competenti dei controlli ufficiali in materia di carni di pollame e prodotti da essi derivati, uova e prodotti derivati è conforme alla normativa UE e alle disposizioni nazionali.

L'ambito dell'audit ha riguardato principalmente gli aspetti in merito:

- al regolamento (CE) n. 882/2004, l'organizzazione dei controlli ufficiali (articoli 3-7), le procedure e i metodi di controllo e di verifica (articoli 8-10), l'attuazione dei controlli stessi (articoli 54-55), nonché le procedure di registrazione e riconoscimento degli stabilimenti (articolo 31).
- al settore specifico, nel quadro dei regolamenti (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004, del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza alimentare nelle carni fresche e trasformate di pollame, delle uova e ovoprodotti.

La tabella seguente elenca i siti visitati e le riunioni tenutesi al fine di raggiungere questi obiettivi:

RIUNIONI/VISITE		
AUTORITA' COMPETENTE	Regione	Riunione di apertura
		Az. ULSS n 10 Veneto Orientale
	Az. ULSS Rovigo	Riunione presso stabilimento
MACELLI	3	
LAB SEZIONAMENTO	4	
LAB PREPARAZIONI	1	
LAB PROD A BASE CARNE	1	
STAB TRASF UOVA	1	
IMP PROD UOVA LIQUIDE	1	
CENTRI DI IMBALLAGGIO UOVA	2	

4. ESITI DELLE MISSIONI PRECEDENTI DEL MINISTERO SALUTE E DEL TEAM FVO IN SINTESI

Il team ispettivo dell' FVO a seguito della missione DGSANCO 2010-8453 svolta in Italia dal 3 al 12 novembre 2010 al fine di valutare i sistemi di controllo ufficiali in merito alla produzione e all'immissione sul mercato di carni di pollame e prodotti derivati, nel quadro di un audit generale ha formulato le seguenti raccomandazioni:

1. I funzionari dell'AC dovrebbero ricevere una formazione appropriata per migliorare e aggiornare le conoscenze negli ambiti di loro competenza (regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 6).
2. Le AC dovrebbero assicurare che l'elenco degli stabilimenti approvati sia mantenuto aggiornato (regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 31, paragrafo 1f).
3. Le AC dovrebbero applicare misure di attuazione conformemente alle procedure per assicurare che gli operatori del settore alimentare pongano rimedio alle situazioni fuori norma (regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 54).
4. Le AC dovrebbero attuare verifiche e procedure di audit per assicurare l'efficacia dei controlli ufficiali (regolamento (CE) n. 882/2004, articolo 4).
5. Le AC dovrebbero assicurare che gli operatori del settore alimentare rispettino la scadenza per i test della *Salmonella* prima della macellazione come è prescritto dal regolamento (CE) n. 646/2007, allegato, paragrafo 1, lettera b).

6. L'AC dovrebbe assicurare che le informazioni sulla filiera alimentare includano i risultati dei test della *Salmonella* come è prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004, allegato II, sezione III, paragrafo 3, lettera e).

7. L'AC dovrebbe assicurare che l'ispezione post mortem sia effettuata conformemente ai requisiti del regolamento (CE) n. 854/2004, allegato III, sezione IV, capo V (B).

8. Le AC dovrebbero assicurare che gli stabilimenti di volatili da cortile ottemperino ai requisiti del regolamento (CE) n. 852/2004, allegato II, e del regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione II, in particolare per porre rimedio alle carenze menzionate nella presente relazione.

5. RISULTANZE E CONCLUSIONI IN MERITO ALL'ATTUAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004

5.1 AUTORITÀ COMPETENTI

5.1.1 Designazione delle autorità competenti

Requisiti legali

L'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce che gli Stati membri designino le AC responsabili per i controlli ufficiali.

Il decreto legislativo 193/2007 designa le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare le quali sono il Ministero della Salute, le Regioni e Province Autonome e le Autorità competenti locali.

Evidenze

Le ACR del Veneto, responsabili per il settore auditato, operano nell'ambito della Direzione della Prevenzione organizzata in un'Unità Complessa "Sanità Animale e Igiene alimentare" che comprende un Ufficio per gli Affari Generali e un Ufficio Audit. La Direzione della Prevenzione comprende inoltre, diversi Servizi tra cui il Servizio "Sanità Animale e Igiene Alimentare" che coordina l'Ufficio "Igiene degli Alimenti di Origine Animale e il "Servizio Igiene Nutrizione Acque e Specie Animali".

La suddetta Direzione dipende dalla Segreteria Regionale per la Sanità e Sociale che ha competenze di coordinamento nelle materie sanitarie e sociali, la quale fa capo all'Assessorato alla Sanità per gli aspetti di programmazione sanitaria, tutela della salute, igiene pubblica, e dei servizi veterinari per gli aspetti sanitari nonché all'Assessorato all'Agricoltura con diverse altre competenze, tra cui la tutela del consumatore e la sicurezza alimentare.

A seguito di una recente riorganizzazione regionale è stato approvato, con decreto del 29 aprile 2011 n.1, il nuovo assetto organizzativo delle Segreterie Regionali relativamente alla collocazione delle posizioni organizzative e si è dato seguito all'individuazione dei responsabili delle stesse.

Dirigente responsabile dell'Unità complessa "Sanità Animale e Igiene alimentare" è un veterinario in comando da un'Az. ULSS del Veneto, e dirigente responsabile del Servizio "Sanità Animale e Igiene Alimentare" è un veterinario dipendente dell'amministrazione regionale con qualifica di dirigente. Tale figura non è inquadrata nel SSN ma ha il contratto degli Enti Locali.

Gli uffici sono coordinati da posizioni organizzative (P.O.) coperte da veterinari inquadrati con il contratto degli Enti Locali e, a supporto dell'attività, veterinari in comando da Az. ULSS e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Negli uffici è inoltre presente personale non veterinario per le funzioni amministrative. Nei Servizi e nell'Unità complessa, operano un totale di 22 unità di personale di cui 14 dipendenti regionali e i rimanenti in comando o con contratti a progetto.

Nella Regione sono presenti 21 Aziende Unità Locali Socio-sanitarie (Az. ULSS) dislocate nel territorio delle sette Province esistenti. Per ogni zona territoriale è presente un Dipartimento di Prevenzione.

A livello di Az. ULSS, i servizi veterinari delle aree B e C competenti per i settori auditati operano nell'ambito del Dipartimento Funzionale Sanità Animale e Sicurezza Alimentare incardinato nel Dipartimento di Prevenzione delle Az. ULSS.

Le linee guida per l'organizzazione del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende ULSS del Veneto (DGR 3415 del 29/11/2002) prevedono che i tre Servizi Veterinari (A, B e C) siano definiti, di norma, in forma di Struttura Complessa.

Nella Az. ULSS auditata, n 10 Veneto Orientale, manca la figura del dirigente di struttura complessa che è momentaneamente sostituita da un facente funzione che coordina l'area B e C.

La Regione con circolare ha disposto che per ogni stabilimento siano assegnati veterinari ufficiali con provvedimenti di nomina. A livello di stabilimento è stato trovato sempre il provvedimento di nomina dei veterinari ufficiali.

Risultanze

A livello regionale sono state definite nuove posizioni organizzative e con il decreto del 29 aprile 2011 n. 1 sono stati stabiliti incarichi transitori, tuttavia è assente la definizione degli obiettivi per l'anno in corso per quanto riguarda il controllo ufficiale sia a livello di Unità Complessa Sanità Animale e Igiene Alimenti sia a livello di Servizio di Sanità Animale e Igiene Alimentare.

L'ufficio audit esistente in pianta organica, previsto dalla nuova organizzazione, non ha una posizione organizzativa o un responsabile d'ufficio in quanto quello andato in pensione non è stato sostituito.

Pertanto non è stato possibile raccogliere con chiarezza l'evidenza della suddivisione di responsabilità e di compiti per quanto riguarda il controllo ufficiale e la supervisione nei settori auditati.

Occorre pertanto che vengano definite con chiarezza i compiti, gli obiettivi e le responsabilità dell' Unità Complessa Sanità Animale e Igiene alimenti e del Servizio di Sanità Animale e Igiene Alimentare per evitare sovrapposizioni e carenze nell'attività.

5.1.2 Cooperazione tra le autorità competenti

Requisiti legali

L'articolo 4, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 882/2004 assicura un coordinamento efficace ed efficiente tra le AC.

Evidenze

La cooperazione tra l'ACR e i servizi delle Az. ULSS avviene non solo per il tramite dell'invio di note ufficiali per mezzo posta, tramite fax e posta elettronica ma anche mediante specifiche riunioni.

La Regione ha istituito sul sito internet un portale sul quale vengono riportate informazioni riguardanti la normativa vigente comunitaria e nazionale e gli atti regionali ove l'utenza può reperire informazioni.

I documenti vengono protocollati con un unico protocollo regionale in formato cartaceo e inviati ai referenti di settore che provvedono all'archiviazione per ufficio secondo la materia di competenza. La ricerca dei documenti avviene per protocollo e con il supporto di un archivio cartaceo. La posta in uscita dalla Regione viene inviata ai responsabili di struttura complessa che a sua volta la smistano ai referenti di struttura semplice.

A livello di Az. ULSS è stata raccolta evidenza del flusso informativo da parte della Regione.

La cooperazione tra Autorità competenti avviene anche tramite riunioni di gruppi tecnici istituiti ad hoc sulle varie tematiche. Nel corso dell'anno nel settore carne di pollame è stata organizzata una riunione specifica sulla tematica relativa alla gestione del rischio salmonella a cui ha preso parte anche l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie.

5.1.3 Piani di emergenza

Requisiti legali

L'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che le AC dispongano di piani di emergenza e siano pronte a gestire questi piani in casi di emergenza. L'articolo 13 del regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce che gli Stati membri debbano elaborare piani operativi di emergenza che

contemplino misure da attuarsi senza indugio allorché risulti che mangimi o alimenti presentino seri rischi.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo e le Regioni le Province autonome di Trento e Bolzano concernente l'attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi. Data 29 gennaio 2008.

Evidenze

Si fa riferimento alle linee guida ministeriali.

5.2 RISORSE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI

5.2.1 Strutture e scelta del personale

Requisiti legali

L'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004 impone che l'AC assicuri di poter contare su una quantità sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto, che disponga di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione e che il personale che effettua i controlli ufficiali sia libero da qualsiasi conflitto di interesse.

Evidenza

Vedi punto 5.1.1 Designazione delle autorità competenti.

A livello regionale i settori oggetto dell'audit sono gestiti dall'Ufficio Igiene degli Alimenti di origine animale nel quale sono presenti tre unità di personale, un veterinario inquadrato nella posizione organizzativa C, una unità di personale amministrativo per la gestione delle pratiche sul sistema informatico Sintesi Stabilimenti e un veterinario in comando da una Az. ULSS. Tale personale si occupa, anche delle problematiche relative agli alimenti di origine animale esclusi i prodotti della pesca e i molluschi e per le pratiche di riconoscimento di tutte le sezioni del Reg. 853/04, All. III.

A livello regionale la logistica, i supporti tecnologici, le attrezzature, gli impianti, i materiali d'uso per il controllo ufficiale e per le attività sul campo sono adeguati a garantire il coordinamento e lo svolgimento delle pratiche d'ufficio, per l'accesso alle informazioni e per svolgere l'attività sul territorio. Esiste un'autovettura per gli spostamenti sul territorio.

Nell'Az. ULSS di San Donà del Piave il personale assegnato ad un'area può essere impegnato ove necessario anche in funzioni di competenza dell'altra area. In caso di necessità viene assunto personale in convenzione e per potenziamento estivo.

Nella Az ULSS di San Donà del Piave operano presso le Unità Operative dei Servizi Veterinari: n. 9 Veterinari in Area B, n. 6 Veterinari in Area A-C, n. 4 Veterinari convenzionati (piani profilassi), n. 5 Tecnici della Prevenzione, n. 7 unità di Personale Amministrativo.

5.2.2 Qualificazione e formazione del personale

Requisiti legali

L'articolo 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce che le AC assicurino che il personale riceva una formazione adeguata e si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze.

Evidenze

La Regione eroga corsi di formazione ai SIAN e SV dei Dipartimenti di Prevenzione delle Az ULSS per il tramite dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Il piano regionale di prevenzione contiene uno specifico capitolo dedicato alla formazione. Il personale referente degli uffici regionali frequenta la scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti presso l'Università di medicina Veterinaria di Padova finanziata dalla Regione per assolvere all'esigenza di formazione.

Per quanto riguarda le aree tematiche della sanità animale e igiene alimenti è in corso un percorso formativo per l'ottenimento dell'accreditamento per lo svolgimento di audit interni.

L'Az. ULSS n 10 San Donà del Piave orienta la formazione mantenendo il personale informato sui corsi in programmazione; i veterinari seguono corsi ECM anche su base volontaria anche se vengono tuttavia indirizzati alla partecipazione verso specifici corsi; l'Az. ULSS svolge anche formazione interna con incontri sulle problematiche emergenti e sulle novità normative. Per il personale neoassunto è previsto un periodo di affiancamento.

Nella Az. ULSS di Rovigo sono state predisposte procedure per la formazione del personale che prevedono in primo luogo un'autovalutazione delle competenze del personale dirigente, mediante compilazione di appositi moduli, per poterne valutare successivamente il fabbisogno formativo e per poter, quindi, predisporre un adeguato piano formativo.

Sono state raccolte evidenze dei corsi di formazione espletati e dei moduli per l'autovalutazione del personale.

5.3 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

5.3.1 Registrazione / riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare

Requisiti legali

L'articolo 31 del regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che gli Stati membri stabiliscano le procedure per la registrazione/il riconoscimento degli stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti, per il controllo dell'osservanza delle condizioni per il riconoscimento e per la revoca del riconoscimento.

Evidenze

La Regione ha predisposto con nota prot n 67841 del 6 febbraio 2008 le procedure per il riconoscimento degli stabilimenti. Tali procedure prevedono che i Servizi Veterinari delle Aziende ULSS del Veneto trasmettano via fax al Servizio Sanità Animale e Igiene Alimentare, ufficio Igiene alimenti di origine animale, una check-list la cui compilazione attesta la presenza della documentazione prodotta dalla ditta al momento dell'istanza di riconoscimento nonché il parere favorevole dell'ULSS a seguito di sopralluogo. Successivamente l'attuale Ufficio igiene degli alimenti di origine animale provvede ad inserire i dati nel sistema Sintesi Stabilimenti, comunicando via fax l'avvenuto aggiornamento all'Az ULSS che emette il provvedimento di riconoscimento, lo notifica alla ditta e ne manda copia agli uffici regionali. Tali procedure in attesa che venga completata dal CREV (Centro di Epidemiologia Veterinaria) la procedura informatizzata GES-VET in accordo con il Servizio sanità Animale e Igiene Alimentare.

A livello regionale l'alimentazione del sistema informativo è curata da un funzionario amministrativo della Regione. Altre due utenze sono assegnate al referente dell'ufficio igiene alimenti di origine animale ed al referente dei sottoprodotti di origine animale che può sostituire entrambi in caso di necessità. A livello della Az ULSS n. 10 Veneto Orientale non è accessibile il Sistema Sintesi stabilimenti mentre le altre Az. ULSS auditate hanno comunicato di essere in possesso di una postazione SINTESI e di password.

(Osservazione della Regione: In riferimento all'accesso al sistema SINTESI si precisa che le Az. ULSS possono accedere al sistema "SINTESI scambi" e non al sistema "SINTESI stabilimenti".

Il sistema "SINTESI scambi" permette di vedere le notifiche delle partite di alimenti e animali in arrivo dalla comunità europea. Tale accesso è possibile a seguito di nota del Ministero della Salute Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari – Compartimento del Veneto prot. n. 1760/07/230-403 del 18/10/2007 indirizzata alle Az. ULSS del Veneto. (Allegato 1 A)

A tal proposito, si fa presente che anche l'Az. ULSS 10 è in possesso dell'accesso di "SINTESI scambi" e ha fatto la seguente osservazione: in corso di audit si era equivocato nel rispondere agli auditor, questo Servizio ha accesso al sistema Sintesi, con username e password assegnati; vi è una postazione informatica idonea ed un operatore amministrativo abilitato per l'accesso al sistema. La richiesta era stata interpretata invece 'se dal Servizio era possibile modificare o inserire dati'; tale sistema viene

utilizzato per sola consultazione in relazione all'arrivo partite in importazione presso gli stabilimenti. Quindi anche l'Az. ULSS 10 è in possesso dell'accesso di "sintesi scambi", oltre all'Az. ULSS 18.)

Risultanze

Nella nota prot. N. 67841 del 6 febbraio 2008 era previsto un termine per il compimento delle nuove procedure informatizzate. Al momento dell'audit tale procedura è ancora in corso di definizione.

Al momento del sopralluogo presso uno stabilimento riconosciuto per l'attività di trasformazione uova (PP: Processing Plant) è stato constatato che lo stesso svolge anche attività di produzione di uova liquide (LEP: Liquid egg plant) che non risulta riconosciuta. Sul Sistema Sintesi Stabilimenti, nonché sugli elenchi nazionali ufficiali pubblicati sul sito del Ministero della Salute, aggiornati quotidianamente dal Sistema Sintesi Stabilimenti, tale stabilimento non risulta svolgere attività di produzione di uova liquide.

Le Autorità competenti regionali hanno comunicato in corso di audit e ribadito con nota prot 311545 del 29 giugno 2011, che tale circostanza è ascrivibile al passaggio automatico di dati dal vecchio sistema informatico degli stabilimenti riconosciuti, secondo la direttiva verticale previgente in materia di uova e ovoprodotti (Dlgs 65/93), che non contemplava l'attività di produzione di uova liquide.

A tal riguardo si precisa che il vecchio sistema informativo era stato adeguato nel corso dell'anno 2006 in conseguenza della pubblicazione del documento SANCO/2179/2005 "Specifiche tecniche relative all'elenco principale ed agli elenchi degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale". In particolare, dopo il precitato adeguamento, le tipologie di impianto ricadenti nel settore ovoprodotti erano: 1) centro di imballaggio uova, 2) impianto di trasformazione di ovoprodotti e 3) impianto di produzione di uova liquide. La migrazione dei dati degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 dal vecchio al nuovo sistema informativo è avvenuta nell'ottobre del 2008.

Pertanto tale problematica non è ascrivibile ad un difetto dei criteri di migrazione dei dati, tanto che gli stabilimenti riconosciuti come impianto di produzione di uova liquide già presenti nel vecchio sistema, risultano correttamente migrati verso il nuovo sistema con la codifica LEP.

Dalla nota prot 311545 del 29 giugno 2011 si evidenzia che all'atto dell'implementazione del sistema informatico regionale (GES-VET) la Regione ha chiesto alle Az. ULSS di censire correttamente gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg. (CE) 853/2004, confrontando i dati di Sintesi Stabilimenti, consultabili dagli elenchi nazionali ufficiali pubblicati sul sito del Ministero della Salute, con quanto effettuato dalle ditte sul territorio entro la data del 31 dicembre u.s.

Tuttavia in corso dell'audit è emerso che tale aggiornamento non è avvenuto o non è stato fatto adeguatamente per il suddetto stabilimento.

In uno stabilimento riconosciuto come centro di riconfezionamento, laboratorio di sezionamento di carni di ungulati domestici, carni bianche e selvaggina, carni macinate, preparazione e CSM, prodotti a base di carne e prodotti della pesca, stabilimento di trasformazione di latte crudo e derivati, uova e derivati non sono state evidenziate strutture per il ricevimento e per lo stoccaggio delle uova, macchinari per la sgusciatura e apparecchi per la pastorizzazione di detti prodotti. I suddetti prodotti in realtà vengono acquistati già trasformati e utilizzati come ingredienti in prodotti di gastronomia.

Una azienda, erroneamente riconosciuta come centro di imballaggio uova, svolge in realtà una attività più compatibile con quella di un centro di riconfezionamento, in quanto in questo stabilimento si prelevano le uova da imballaggi provenienti da un altro stabilimento riconosciuto e si collocano in nuove confezioni, in assenza di attrezzatura tecnica prevista per un centro di imballaggio e di reimballaggio uova.

Dal momento in cui lo stabilimento è stato inserito negli elenchi ufficiali degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/2004 è stato oggetto di periodici controlli da parte dei servizi veterinari, tuttavia nel corso di tali controlli non è emersa la necessità di correggere il provvedimento di riconoscimento con l'indicazione esatta dell'effettiva attività svolta.

5.3.2 Ordine di priorità dei controlli ufficiali

Requisiti legali

L'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004 impone che i controlli ufficiali vengano eseguiti periodicamente, in base a una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. I controlli devono essere inoltre effettuati in qualsiasi fase della produzione e della trasformazione e, in generale, senza preavviso, nonché con la stessa accuratezza sulle esportazioni fuori dalla Comunità, sulle importazioni nella Comunità e sulle immissioni di prodotti nel mercato comunitario.

Evidenze

Nel decreto 292 del 23 maggio 2007, per la parte veterinarie e nel Decreto 507 del 7 novembre 2007 per la parte dei S.I.A.N., sono contenute le procedure per la categorizzazione del rischio degli stabilimenti che definiscono i criteri per la classificazione del rischio e i criteri per la definizione delle frequenze (ispezione, verifiche, verifiche periodiche, verifiche da effettuare tramite check list).

In particolare la frequenza dei controlli ufficiali è stabilita non solo per categoria di rischio dello stabilimento ma tiene conto anche della tipologia di determinate caratteristiche e attività dello stesso (strutturali e gestionali, pre-operative, rintracciabilità).

Il decreto contiene, inoltre, specifiche procedure per quanto riguarda il controllo ufficiale svolto mediante audit da parte del personale della Regione e da parte dei responsabili di servizio di ciascuna Az ULSS. In particolare il documento stabilisce che i committenti regionali (l'ufficio regionale di audit della Regione Veneto) stabilisca il numero di audit da effettuare per anno.

È stata rilevata la presenza di documenti di programmazione relativi ai controlli ufficiali ed attività correlate presso le Az. ULSS che applicano le procedure contenute nel decreto 292 del 23 maggio 2007 sia per la categorizzazione del rischio sia per la frequenza dei controlli ufficiali.

In particolare nella Az. ULSS di Rovigo la programmazione del controllo ufficiale ha tenuto conto del carico di attività di ciascun dirigente veterinario. Il carico di attività viene ricavato dalla combinazione dei seguenti tre fattori: la frequenza di controllo stabilita dal decreto 292/07, il numero delle strutture assegnate ed il tempo medio previsto per intervento. La suddetta Az. ULSS ha fornito la scheda relativa all'attività programmata per il veterinario con l'indicazione dei singoli stabilimenti, il numero dei controlli/anno ed i tempi di esecuzione dei controlli per singolo stabilimento.”

Nella Az ULSS di San Donà del Piave esistono documenti di programmazione e il personale ha un incarico prevalente, tuttavia, anche se assegnato ad un'area, può essere impegnato ove necessario anche in funzioni di competenza dell'altra area. Non è stato definito il carico di attività per singolo dirigente ma si tende a lasciare una certa flessibilità.

Risultanze

Nella Regione l'ufficio Audit dell'Unità Complessa della Sanità Animale e Igiene degli Alimenti è sprovvisto di un responsabile. La programmazione degli audit per l'anno 2011, così come sancito nel Decreto 292/07, non è stata effettuata dai committenti. Non è stata raccolta l'evidenza di una programmazione dei controlli nel Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale in quanto per l'anno 2011 non sono stati fissati obiettivi di audit per il suddetto servizio.

5.3.3 Piano Regionale dei controlli

Base legale

L'art 8 par. 1 del reg. CE 882/2004 stabilisce che i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. Dette procedure comportano informazioni e istruzioni per il personale che esegue i controlli ufficiali in relazione agli ambiti dell'allegato II, capo II. In particolare nell'allegato II, capo II, paragrafo 3, la dichiarazione sugli obiettivi da raggiungere.

Le linee guida nazionali per l'applicazione del regolamento 882-854/2004 stabilisce che alle regioni spetta l'elaborazione e l'adozione di un piano regionale di controllo, opportunamente condiviso tra i Servizi medici e veterinari.

Evidenze

Vedi evidenze punto 5.3.2

Il Piano regionale dei controlli ufficiale alimenti – anno 2011- 2014 in particolare per quest'anno non contiene la dichiarazione degli obiettivi da raggiungere per quanto riguarda il numero di audit sugli stabilimenti di alimenti di origine animale così come stabilito nel decreto 292 del 23 maggio 2007.

A livello di Regione è assente la programmazione annuale dei controlli ufficiali come altresì la supervisione sul programmato per quanto riguarda l'anno 2011.

Non è stato possibile verificare se la programmazione dei controlli rientra tra gli obiettivi dei dirigenti veterinari regionali dei servizi auditati.

5.3.4 Attività, metodi e tecniche di controlli.

Requisiti legali

L'articolo 10 del regolamento (CE) n. 882/2004 specifica le attività, i metodi e le tecniche di controllo da utilizzare.

Evidenze

Vedi punto 5.3.2

5.3.5 Prelievi e analisi di laboratorio

Requisiti legali

L'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che le AC dispongano di un'adeguata capacità di laboratorio o vi abbiano accesso. L'articolo 11 del regolamento stabilisce i requisiti per prelievi e analisi, mentre l'articolo 12 dispone che l'AC designi i laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali e stabilisce inoltre i criteri di accreditamento per i laboratori così designati.

Evidenze

La Regione ha predisposto il piano regionale di campionamento delle sostanze alimentari per il triennio 2010 -2014 con Decreto n 80 del 24 dicembre 2010 che stabilisce le matrici da campionare, la numerosità campionaria divise per distretti di competenza delle Az ULSS.

Il laboratorio di analisi che effettua i controlli ufficiali è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Dalla lettura di rapporti di prova su alimenti del settore auditato è emerso che il laboratorio ha l'accreditamento ed ha il metodo per la ricerca delle Salmonelle rilevanti accreditato.

5.3.6 Procedure per l'esecuzione e la documentazione delle attività di controllo.

Requisiti legali

In base all'articolo 8 del regolamento (CE) n.882/2004, le AC devono eseguire i loro controlli ufficiali secondo procedure documentate, contenenti informazioni e istruzioni per il personale che li esegue.

Evidenze

Il decreto 292 del 23 maggio 2007 comprende la documentazione da utilizzare per lo svolgimento del controllo ufficiale ed in particolare nell'allegato B) le check list da compilare per la classificazione del rischio degli stabilimenti, nell'allegato C) un registro standard da compilare per lasciare traccia dei controlli svolti presso lo stabilimento nonché schede per l'apertura delle non conformità,

Per quanto riguarda i settori auditati nell'allegato D è presente una check list per i requisiti strutturali e igienici delle produzioni per macelli e i laboratori di sezionamento di pollame e lagomorfi e per i prodotti derivati nonché un'analogha procedura documentata per il settore delle uova e ovoprodotti.

Tutte le Az. ULSS utilizzano la modulistica fornita dalla Regione con decreto 292/07. Le schede di controllo ufficiale sono presenti presso tutti gli stabilimenti visitati.

Risultanze

In un macello visitato di competenza dell'Az. ULSS n. 10 Veneto orientale le gabbie contenenti i volatili erano in numero superiore alla capienza delle zone di sosta e molti volatili erano al momento dell'ispezione esposti al sole.

Nell'allegato F del decreto 292/07 esiste una Check list per la verifica del benessere in cui è riportato tra i requisiti da verificare la presenza di zone per un'adeguata stabulazione degli animali in modo che non siano esposti al mal tempo.

5.3.7 Trasparenza e riservatezza

Requisiti legali

In base all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 882/2004, le AC si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza, in particolare mettendo al più presto a disposizione del pubblico le informazioni pertinenti in loro possesso. Tuttavia le informazioni coperte da segreto professionale e da tutela relativamente al trattamento dei dati personali non possono essere divulgate.

Evidenze

Nella Regione e Az. ULSS auditate la dotazione di attrezzature sono sufficientemente adeguate per garantire la riservatezza dei documenti; la maggior parte della documentazione resta custodita in armadi ed in uffici dedicati.

5.4 MISURE DI ATTUAZIONE

5.4.1 Misure in caso di non conformità

Requisiti legali

In base all'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004, un'AC che individui una non conformità deve intervenire per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione.

Evidenze

I controlli ufficiali vengono effettuati in conformità alle procedure documentate come previsto all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004, in caso di non conformità i servizi veterinari delle Az ULSS auditate infatti hanno utilizzato i moduli per l'apertura di non conformità che sono stati adeguatamente compilati.

Risultanze

In un stabilimento di macellazione di competenza dell'Az. ULSS n. 10 veneto orientale sono state evidenziate carenze strutturali e gestionali oggetto di prescrizione da parte del veterinario ufficiale per le quali erano state aperte procedure di non conformità. La ditta al momento dell'audit ministeriale non aveva ancora rimosso le non conformità evidenziate dal veterinario ufficiale chiedendo di poter posticipare l'intervento in una fase in cui sarebbero state apportate modifiche strutturali generali. È emerso tuttavia che il termine presentato dalla ditta per la chiusura delle non conformità è eccessivamente lungo e avrebbe superato l'arco temporale dei due anni. Tale non conformità non è stata gestita adeguatamente in quanto non è stato fissato un termine per la chiusura della non conformità ma è stato lasciato alla ditta la possibilità di decidere quando poterla definitivamente chiudere.

5.4.2 Sanzioni

Requisiti legali

In base all'articolo 55 del regolamento (CE) n. 882/2004, gli Stati membri devono stabilire le regole in materia di sanzioni applicabili in caso di violazione della normativa sui mangimi e sugli alimenti e di altre disposizioni comunitarie concernenti la tutela della salute e del benessere degli animali e devono prendere tutte le misure necessarie per assicurare che siano attuate. Le sanzioni previste devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Evidenze

Negli stabilimenti auditati non sono state comminate sanzioni da parte dell'autorità di controllo sull'OSA. L'Az. ULSS di Thiene ha comunicato che relativamente ai procedimenti amministrativi solo il direttore del Servizio ha la responsabilità riguardo la contestazione all'OSA della sanzione conseguente all'accertamento di non conformità rilevate da parte di auditors nel corso delle verifiche.

Mentre viene riferito che nell'Az. ULSS di Rovigo le attività sanzionatorie fanno capo direttamente ai veterinari ufficiali incaricati dei controlli.

Risultanze

5.5 VERIFICA E REVISIONE DI PROCEDURE E CONTROLLI UFFICIALI

5.5.1 Procedure di verifica e audit

Requisiti legali

In base all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004, le AC devono assicurare l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali a tutti i livelli, nonché l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali. L'articolo 8 afferma che esse devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali, assicurare l'efficacia dei correttivi e aggiornare la documentazione ove necessario.

In base all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004, le AC devono procedere ad audit interni o farne eseguire di esterni. Tali audit devono essere soggetti ad un esame indipendente e svolti in modo trasparente.

Evidenze

Il decreto n. 292 del 2007 contiene la procedura per la definizione delle responsabilità e le modalità per la programmazione, pianificazione, esecuzione e riesame delle attività di audit delle imprese del settore degli alimenti e dei mangimi da parte del personale dell'Autorità Competente della Regione Veneto. Secondo quanto dichiarato dall'autorità competente il programma di audit è predisposto per servizio e non per settore. Il programma di audit dell'anno 2010 per il quale sono stati definiti obiettivi è stato portato a termine in parte dall'ex Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare.

Nella Az. ULSS n 10 Veneto Orientale la supervisione del programmato a livello di Az. ULSS viene svolta attraverso la raccolta informatizzata delle schede di controllo ufficiale fornite con il Piano regionale.

Nella Az. ULSS di Rovigo la supervisione sul programmato viene svolta automaticamente con il supporto di programmi informatici. Per ogni attività programmata è possibile verificarne l'effettiva realizzazione, gli esiti dei controlli, i conseguenti provvedimenti adottati oltre, ovviamente, alle eventuali attività di campionamento eseguite ed ai relativi esiti.

Rilevanze

Per quanto riguarda l'anno 2011 non sono stati ancora fissati gli obiettivi e non ancora abbozzato il programma di audit regionale.

5.5.2 CONCLUSIONI IN MERITO ALL'ORGANIZZAZIONE E ALL'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

I controlli ufficiali svolti dalle Az. ULSS si svolgono regolarmente in base a una programmazione e con frequenza definita, conformemente all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004, ricorrendo alle

attività, alle tecniche e ai metodi di controllo elencati nell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 882/2004 e secondo le procedure di cui la Regione si è dotata con Decreto 292/07.

Solo in una AZ. ULSS si è evidenziato che il controllo ufficiale non è riuscito tempestivamente a chiudere le non conformità rilevate.

La Regione per la prima metà dell'anno in corso non ha garantito la verifica sui controlli ufficiali. In particolare per quanto riguarda l'elenco ufficiale nazionale per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg. (CE)853/2004, per il quale è ancora aperta una raccomandazione FVO, la Regione ha già avviato iniziative per l'allineamento del suddetto sistema tuttavia l'aggiornamento svolto dalle ULSS non può essere ritenuto efficace.

6. RISULTANZE E CONCLUSIONI SPECIFICHE PER SETTORE

6.1 Stabilimenti

Sono stati visitati complessivamente sette stabilimenti sul territorio della Regione tra i quali due macelli con annesso sezionamento e laboratorio di preparazione e prodotti a base di carne, un macello con sezionamento e centro imballaggio uova di quaglie, un centro di sezionamento e preparazione gastronomiche, due stabilimenti di ovoprodotti e produzione uova liquide, due centri di imballaggio di uova di galline. Di seguito sono elencate le principali non conformità riscontrate.

6.1.1 Autocontrolli e sistemi HACCP

Requisiti legali

In base all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004, gli OSA devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi HACCP.

I controlli ufficiali riguardanti tutti i prodotti di origine animale che rientrano nell'ambito del regolamento (CE) n. 854/2004 devono prevedere audit con procedure basate sui principi HACCP (articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 854/2004).

Evidenze

In un solo stabilimento (centro di imballaggio) sono state riscontrate non conformità di una certa rilevanza riguardanti principalmente l'assenza di un idoneo piano di autocontrollo. Dal sopralluogo dello stabilimento si è evidenziato l'assenza dell'applicazione delle procedure per la gestione dei pericoli e delle procedure di GHP. In un altro stabilimento si è evidenziato la mancata applicazione dell'albero delle decisioni per ogni fase di lavorazione.

6.1.2 Informazioni per la Catena Alimentare

Il reg. (CE) 853/2004 allegato II, sezione III, paragrafo 3, lettera e prevede che le pertinenti informazioni sulla catena alimentare di cui al punto 1 riguardano in particolare: e) i risultati, “**ove sia stato fatto esame**” ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;

La raccomandazione FVO n 6 del report DGSANCO 2010-8453 sancisce che L'AC dovrebbe assicurare che le informazioni sulla filiera alimentare includano i risultati dei test della *Salmonella* come è prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004, allegato II, sezione III, paragrafo 3, lettera e.

Evidenze

La Regione ha inviato la nota del Ministero della Salute con la quale veniva comunicata la raccomandazione n 6 del report DGSANCO 2010-8453. La Az.ULSS auditate hanno mostrato di essere in possesso della nota del Ministero trasmessa dalla Regione.

Risultanze

Nel corso del sopralluogo ai macelli le ICA sono risultate sprovviste dei risultati dei test per *Salmonella Enteritidis e Tiphymurium* come è prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004, allegato II, sezione III, paragrafo 3, lettera e.

In un solo stabilimento di macellazione le ICA sono state trovate al completo delle informazioni per iniziativa dell'operatore del macello che ha richiesto anche i test degli ultimi controlli per salmonella in applicazione a quanto richiesto dalla vigente normativa.

6.1.3 COMPITI ISPETTIVI UFFICIALI NEGLI STABILIMENTI

Requisiti legali

In base all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 854/2004, gli Stati membri devono assicurare che i controlli ufficiali sugli stabilimenti siano effettuati in conformità dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 854/2004. L'allegato IV prescrive che l'AC effettui controlli ufficiali al fine di verificare il rispetto delle norme sanitarie e igieniche relative alla produzione.

Evidenze

stabilimento visitato in data 21-06-2011 mattino :

Lo stabilimento è un macello di carne di pollame costruito nel 1968 e riconosciuto anche per attività di sezionamento e preparazione nonché riconfezionamento.

Nella zona di arrivo degli animali la copertura della zona di sosta per la protezione da intemperie o esposizione al sole non è adeguata per il numero di animali collocati la notte prima della macellazione.

Le porte nel locale di spedizione presentano fessure che comunicano con l'ambiente esterno; è presente condensa in alcune celle frigorifere;

Lo sterilizzatore nella sala sezionamento non è adeguatamente accessibile e non è alla temperatura di 82°C durante le lavorazioni. La cella di stoccaggio a temperatura controllata è risultata congesta, non completamente ispezionabile al momento e con merce (ali di carcasse di tacchino) a contatto con le pareti.

Nel locale delle preparazioni è presente un'unica serie di coltelli per gli operatori al momento in uso; altri coltelli erano in fase di disinfezione in una bacinella con disinfettante. La procedura di disinfezione dei coltelli non rispecchia quanto riportato nel manuale di autocontrollo che prevede la disinfezione dei coltelli da lavoro una sola volta al giorno e a fine lavorazione.

Dalla valutazione del piano HACCP è emerso che l'albero delle decisioni non è stato svolto per ogni fase di produzione ed è assente traccia all'interno del manuale stesso.

stabilimento visitato in data 21-06 - 2011 pomeriggio:

Lo stabilimento è un macello di carne di pollame costruito nel 1982 e riconosciuto per attività di sezionamento, preparazione, prodotti a base di carne, deposito frigo, centro di riconfezionamento e trasformazione di latte crudo e derivati. L'ultima ristrutturazione dello stabilimento è dell'anno in corso.

Lo stabilimento presenta celle frigo con soffitti e pareti con presenza di ruggine e condensa che cade direttamente sull'alimento in fase di asciugatura. I binari della linea di macellazione presentano ruggine e vernice sfaldata. Lo stabilimento ha presentato carenze nella gestione della manutenzione e non ha provveduto a chiudere le non conformità rilevate dal veterinario ufficiale.

3° stabilimento visitato in data 22-06-2011 pomeriggio:

Lo stabilimento è stato riconosciuto per le seguenti attività: laboratorio di sezionamento, carni di ungulati domestici, carne di pollame e selvaggina di allevamento, carni macinate, preparazioni, CSM, prodotti a base di carne, prodotti della pesca, latte crudo e derivati, uova e derivati e centro di riconfezionamento.

Le carenze riscontrate nello stabilimento sono relative principalmente ad una non corretta separazione fra i prodotti imballati ed esposti nonché all'incrocio dei flussi di lavorazione causati perlopiù dalle caratteristiche strutturali dello stabilimento e non gestiti da idonee procedure di autocontrollo. In alcuni

locali vi è presenza di porte con fessure in comunicazione con l'ambiente esterno. Presenza di condensa in celle frigo.

4° stabilimento visitato in data 23-06 -2011 pomeriggio:

Lo stabilimento è di piccole dimensioni e non ha grosse capacità produttive. È stato riconosciuto come centro di imballaggio uova ma in realtà svolge attività di riconfezionamento. Lo stabilimento non possiede adeguate procedure di autocontrollo e non gestisce i pericoli.

6.1.4 . RISULTANZE SUI COMPITI ISPETTIVI UFFICIALI NEGLI STABILIMENTI PER LA VERIFICA DI CONFORMITÀ DEGLI OSA.

Gli stabilimenti visitati sono stati scelti dall'elenco nazionale ufficiale e comunicati in anticipo dal Ministero alla Regione.

Da quanto osservato negli stabilimenti è possibile affermare che nelle strutture di medie e grosse dimensioni dei settori auditati la gestione igienico sanitaria non ha evidenziato criticità particolari, anche se in uno stabilimento sono state rilevate carenze gestionali non risolte per tempo.

In solo due casi il controllo veterinario non è stato efficace: in uno stabilimento, erroneamente riconosciuto come centro di imballaggio uova, il piano di autocontrollo non è risultato conforme ma questo non è stato evidenziato in precedenti controlli ed in un macello non è stata gestita correttamente una non conformità.

7. RIUNIONE CONCLUSIVA

A conclusione delle visite nei singoli stabilimenti, è stata richiesta la prescrizione di azioni correttive laddove necessario. Le autorità non hanno espresso dissensi, dichiarando che avrebbero adottato tutti i provvedimenti necessari.

8. CONCLUSIONE GLOBALE

L'audit è stato effettuato al fine di verificare il sistema di controlli ufficiali posto in essere a livello regionale per assicurare l'ottemperanza alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari di origine animale nei settori carne di pollame e uova/ovoprodotti.

L'audit si è svolto presso i competenti Uffici regionali e presso le Zone Territoriali delle Az. ULSS di San Donà del Piave, Vicenza, Rovigo, Treviso; sono inoltre stati visitati sette stabilimenti ricadenti nel territorio di competenza delle zone territoriali suddette.

In corso di audit è stato riscontrato quanto segue:

A livello regionale e nelle zone territoriali sono stati adottati provvedimenti per attuare coerentemente la normativa del "Pacchetto Igiene" anche se in due stabilimenti il controllo ufficiale non è risultato efficace.

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

Raccomandazioni:

1. Definire a livello regionale compiti, obiettivi e responsabilità delle posizioni organizzative;
2. Riprendere quanto prima possibile l'attuazione dei piani di audit regionali in conformità al disposto dal regolamento (CE) n. 882/2004 nonché a quanto previsto dal decreto regionale 292/07;

3. Verificare che il riconoscimento degli stabilimenti di produzione degli alimenti di origine animale sia coerente con le attività realmente svolte negli stabilimenti;
4. Monitorare le azioni già avviate per la verifica del corretto aggiornamento del Sistema Sintesi Stabilimenti;
5. Verificare che le ICA contengano i risultati dei test effettuati per i sierotipi di salmonella rilevanti;
6. Garantire che nell'attività di controllo ufficiale, ove necessario, vengano adottati provvedimenti in base all'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e in base al decreto legislativo 193/2007;

Abbreviazioni:

ACC : Autorità competente centrale

ACL: Autorità competente locale

ACR: Autorità competente regionale

Az USSL: Azienda Unità Socio Sanitaria Locale

DGSAN : Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione

FVO: Food Veterinary office

OSA: Operatore del settore alimentare

PRIC: Piano regionale dei Controlli ufficiale alimenti

PO: Posizione organizzativa

SSN: Sistema Sanitario Nazionale

SIAN :Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

SV: Servizio Veterinario