



## *Ministero della Salute*

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza  
degli Alimenti e la Nutrizione  
Ufficio 2

Assessorati alla sanità delle Regioni e  
Province Autonome di Trento e  
Bolzano  
Servizi Veterinari

E p.c.

Associazioni di Categoria  
Settori tutti

**Oggetto: Armonizzazione delle modalità di verifica di taluni requisiti strutturali/gestionali in ambito Export verso Paesi Terzi di alimenti di origine animale.**

In merito all'argomento indicato in oggetto si pregano gli Assessorati in indirizzo di assicurare la massima diffusione al territorio circa le indicazioni di seguito riportate.

Si prende spunto da segnalazioni pervenute allo scrivente ufficio, in particolare da Assica, in merito alla mancanza di armonizzazione tra le Autorità Competenti Locali (ACL) nelle modalità di verifica delle misure correttive predisposte per adempiere a segnalazioni di non conformità da parte di team ispettivi di Paesi Terzi, in particolare per quanto concerne la gestione dei pericoli (infestanti) collegati alle bocche di carico e scarico degli stabilimenti di prodotti a base di carne.

Nel raccogliere l'invito a fornire indicazioni atte a garantire un approccio nazionale armonizzato su questa particolare tematica, sempre nell'ottica del miglioramento del sistema generale, appare opportuno cogliere l'occasione per inquadrare tale problematica in un contesto più generale che prenda in considerazione questo e altri requisiti strutturali/gestionali non meglio definiti in accordi o protocolli, ma comunque entrati a pieno diritto nella consuetudine di quelle verifiche che i servizi veterinari locali devono effettuare al fine di rendere sempre più pronti ed efficaci i sistemi di gestione dei rischi attuati dagli OSA maggiormente votati all'internazionalizzazione delle proprie produzioni di alimenti di origine animale.

Nel corso degli anni, infatti, il sistema produttivo e quello dei controlli ufficiali Italiano è stato sottoposto a diversi audit e verifiche da parte di delegazioni ispettive di svariati Paesi Terzi i cui riscontri hanno certamente contribuito ad evidenziare alcune criticità che hanno richiesto un particolare livello di attenzione e la predisposizione di interventi volti al miglioramento delle strutture produttive e della loro gestione.

Tra gli aspetti affrontati negli ultimi tempi si segnalano quelli inseriti nella tabella allegata alla presente, attraverso la quale si intendono fornire anche indicazioni utili all'armonizzazione sia delle modalità di verifica da parte delle ACL sia di quelle gestionali da parte degli OSA.

Appare opportuno segnalare altresì che, sebbene alcune criticità siano segnalate nel contesto delle attività di verifica dei requisiti per l'export verso i Paesi Terzi, queste sono rilevanti anche ai sensi delle vigenti normative comunitarie e nazionali (Reg. CE 852/2004 in particolare). Le stesse normative mettono comunque a disposizione delle ACL anche principi e indicazioni utili a garantire un approccio armonizzato in particolare per quanto riguarda le verifiche di congruità, completezza ed efficacia delle azioni correttive condotte dall'OSA.

A tale riguardo si richiamano, tra le altre, le seguenti indicazioni tratte dalle “Linee guida sui criteri per l’individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall’operatore del settore alimentare” (Repertorio Atti n.: 117/CSR del 25/07/2012), in particolare, per quanto riguarda la verifica delle azioni correttive adottate dagli stabilimenti:

*“...(omissis)... In linea di principio una azione correttiva consta di quattro componenti:*

- 1. trattamento della non conformità ed eventuale identificazione, segregazione e trattamento degli alimenti contaminati o a rischio di contaminazione;*
- 2. identificazione e rimozione della causa che ha portato alla manifestazione della NC;*
- 3. verifica che il processo sia stato riportato sotto controllo (verifica dell'efficacia delle misure adottate al punto precedente);*
- 4. attuazione delle misure atte a prevenire il ripetersi della stessa non conformità o di non conformità diverse riferibili a cause della stessa natura...(omissis)...”*

*“...(omissis)... La verifica della congruità, completezza ed efficacia delle azioni correttive deve riguardare tutte e quattro le componenti dell’azione correttiva. La mancata adozione anche di uno solo degli elementi che costituiscono un’azione correttiva deve portare l’autorità competente a esprimere un giudizio di incompletezza dell’azione correttiva stessa e all’applicazione, tra le altre, delle pertinenti azioni di cui all’art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e, se del caso, delle sanzioni di cui all’articolo 55 dello stesso regolamento.*

*Non è di norma un compito dell’organismo del controllo ufficiale indicare le azioni correttive da adottare che sono lasciate alla libera scelta dell’OSA nel rispetto degli obiettivi della norma e dei tempi stabiliti dall’autorità competente. Quest’ultima deve solo verificare l’adozione, la completezza e l’efficacia delle azioni correttive adottate dall’OSA entro i limiti prescritti ...(omissis)...”*

Si ringrazia per la collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE**  
\*F.to Gaetana Ferri

Allegato 1

Referente/Responsabile del procedimento:  
Nicola Santini Email: n.santini@sanita.it  
Anna Beatrice Ciorba : ab.ciorba@sanita.it

\* “firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993”

## Allegato 1

### Tabella criticità strutturali/gestionali in ambito Export verso Paesi Terzi di alimenti di origine animale

Fase del processo produttivo o area di lavoro oggetto di contestazione/prescrizione	Pericoli/motivazioni della Non Conformità	Note
<p><b>Bocche di carico e scarico e area di ricevimento/spedizione</b></p> <p>A titolo esemplificativo e non esaustivo si rappresentano le seguenti situazioni.</p> <p>Bocche di carico/scarico con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di tendoni estensibili, con pavimento e piattaforme di carico/scarico esposti all'ambiente esterno;</li> <li>• pensiline di copertura con tetto, pareti e pavimenti non lavabili e non disinfettabili;</li> <li>• tamponature laterali/superiori/inferiori non in grado di sigillare adeguatamente stabilimento e automezzo.</li> </ul> <p>Aree di ricevimento/spedizione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di carrelli e muletti utilizzati promiscuamente in aree esterne/interne;</li> <li>• accessi non controllati allo stabilimento per personale/autotrasportatori</li> </ul>	<p>Tali situazioni sono considerate non conformi in relazione alla possibilità di ingresso nello stabilimento di animali infestanti a causa della mancata o della non efficace gestione degli accessi delle merci e delle persone;</p> <p>Contaminazione dei prodotti per carente gestione igienica della fase di carico/scarico, per carente operatività del personale, per utilizzo promiscuo strutture/attrezzature, per inadeguata applicazione delle procedure di pulizia e sanificazione di alcuni impianti attrezzature che, esterni allo stabilimento, non vengono inclusi nei programmi di igienizzazione</p>	<p>Le bocche di carico scarico degli stabilimenti possono presentare criteri progettuali e costruttivi diversi in funzione dell'epoca di costruzione dello stabilimento.</p> <p>L'ACL deve valutare la probabilità che queste possano costituire il punto di ingresso per animali infestanti (striscianti e volatili in particolare), anche nel momento in cui il mezzo di trasporto si accosta e viene creato il passaggio con l'interno dello stabilimento.</p> <p>L'area delimitata dalla porta dello stabilimento, dal mezzo di trasporto e dalle tamponature che servono a sigillare il loro accostamento non deve essere definito/gestito come ambiente esterno allo stabilimento ma deve essere gestito a tutti gli effetti come "parte integrante" dello stabilimento, quantomeno al momento dell'attività di carico/scarico.</p> <p>L'OSA deve tenere conto dei principi descritti, sia per gli aspetti legati al controllo degli infestanti sia per quelli legati alla prevenzione della cross contaminazione e alla corretta sanificazione di strutture e attrezzature e deve dimostrare la corretta gestione di tutte le fasi del processo attraverso le procedure descritte nel proprio piano HACCP.</p>

<p><b>Uffici</b></p> <p>Presenza all'interno dello stabilimento di strutture a uso ufficio o di zone/aree uso ufficio privi di separazione fisica/funzionale con le aree di lavorazione del prodotto.</p> <p>Mobili e attrezzature/utensili "da ufficio" in zone produttive dello stabilimento.</p>	<p>Tali situazioni sono considerate non conformi in relazione alla possibile contaminazione microbiologica, chimica e fisica di alimenti e superfici.</p> <p>Non è praticabile la sanificazione di aree, superfici, suppellettili ecc., anche per la presenza di materiali (faldoni, raccoglitori, quaderni, fogli) di per sé non sanificabili e non rimovibili/rimossi durante le attività di sanificazione, oltre alla presenza di personale con compiti operativi/impiegatizi non usi alle corrette pratiche igieniche da seguire in stabilimento.</p>	<p>L'ACL deve valutare le modalità di gestione e di accesso del personale da e in tali spazi, verificando il rispetto dei requisiti igienici ambientali, le modalità di esecuzione delle sanificazioni preoperative/operative e la possibilità di cross contaminazione tramite personale estraneo alla lavorazione degli alimenti e strutture/attrezzature non idonee al contatto con alimenti.</p> <p>L'OSA, deve tenere conto dei principi descritti e dimostrarne la corretta gestione attraverso le procedure descritte nel proprio piano HACCP</p>
<p><b>Spogliatoi</b></p> <p>Locali spogliatoio che dal punto di vista strutturale e gestionale non garantiscono il corretto flusso del personale che, una volta effettuato il cambio di abiti da civile a lavoro, di tornare indietro in zone "sporche".</p> <p>Assenza di postazioni dedicate alla sanificazione di scarpe da lavoro/mani prima di accedere ai locali lavorazione.</p> <p>Aree ristoro/mensa che, dal punto di vista strutturale e gestionale, consentono l'ingresso e l'uscita di personale con abbigliamento da lavoro</p> <p>Non disponibilità di abbigliamento pulito ad</p>	<p>Tali situazioni sono considerate non conformi in relazione alla possibile contaminazione microbiologica, chimica e fisica di alimenti e superfici, nonché alla possibile diffusione di allergeni</p> <p>Il passaggio diretto dalle aree relax/mensa alle zone di lavorazione aumenta il rischio di diffusione di eventuali allergeni o contaminanti provenienti dagli alimenti consumati in tali aree</p>	<p>L'ACL deve valutare le modalità di gestione e di accesso agli spazi ad uso del personale (mensa, locali relax, spogliatoi ecc.) e da questo alle aree di lavoro, verificando il rispetto dei requisiti igienici del personale ed ambientali nonché la possibilità di contaminazione dei prodotti tramite il personale</p> <p>L'OSA, deve tenere conto dei principi descritti e dimostrarne la corretta gestione attraverso le procedure descritte nel proprio piano HACCP</p>

ogni cambio di giornata/turno e procedure di lavaggio non controllate dallo stabilimento		
<p><b>Servizi igienici ubicati in aree di lavorazione prodotto o in uso durante le lavorazioni</b></p> <p>Servizi igienici inadeguati dal punto di vista strutturale.</p> <p>Mancata gestione dei flussi in ingresso e in uscita con particolare riferimento al rientro nei locali di lavorazione in provenienza dai servizi igienici.</p> <p>Mancata gestione dell'abbigliamento da lavoro in occasione dell'utilizzo dei servizi igienici</p>	<p>Tali situazioni sono considerate non conformi in relazione alla possibile contaminazione microbiologica, chimica e fisica di alimenti e superfici</p>	<p>L'ACL deve valutare le modalità di gestione e di accesso del personale da e in tali spazi, verificando il rispetto dei requisiti igienici ambientali, le modalità di esecuzione delle sanificazioni preoperative/operative nonché il rispetto delle procedure igieniche da parte del personale (lavaggio e disinfezione mani e calzature, corretta gestione dell'abbigliamento da lavoro al momento dell'accesso ai servizi igienici).</p> <p>L'OSA, deve tenere conto dei principi descritti e dimostrarne la corretta gestione attraverso le procedure descritte nel proprio piano HACCP</p>

