



*“Il Tecnico della prevenzione:  
una professione  
in evoluzione”*

**Bologna**  
**7 ottobre 2011**

# ***I controlli ufficiali nella filiera alimentare***

**Gianluca Mezzadri**  
Tecnico della prevenzione  
nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

# La sicurezza alimentare

In base alla definizione sintetica dell'Unione Europea e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la **sicurezza alimentare** è una responsabilità condivisa ***dal campo alla tavola.***

# **Il controllo ufficiale**

**Il comma 1 dell'articolo 2, del Regolamento CE 882/04, fornisce la seguente definizione:**

**“qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali”**

# Il controllo ufficiale

L'attività di controllo ufficiale da parte dei **Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN)** e dei **Servizi veterinari (SVET)** dei Dipartimenti di sanità pubblica delle Aziende USL viene svolta nell'ambito di quanto previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale e da quella dei Paesi terzi con cui esistono accordi di equivalenza, utilizzando le tecniche e le modalità di controllo appropriate e mediante la proceduralizzazione delle attività.

L'oggetto dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare è l'**operatore del settore alimentare (OSA)**, rispetto alla fase della filiera alimentare in cui esercita la sua attività.

# Attività, metodi e tecniche di controllo

**I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali:**

- **Monitoraggio**
- **Sorveglianza**
- **Verifica**
- **Audit**
- **Ispezione**
- **Campionamento**
- **Analisi**

# Ispezioni e Audit

- **audit:** “un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi”;
- **ispezione:** “l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”.

# Ispezioni e Audit

L'ispezione tende a valutare il risultato di un singolo processo e/o il prodotto derivato ed **è una valutazione che si riferisce al preciso momento in cui viene fatta.**

L'audit riguarda l'insieme dei processi (gestionali e operativi) e la loro interazione, ai fini di **valutare l'affidabilità** (raggiungere gli standard di sicurezza previsti) dell'**intero sistema di produzione e la capacità di mantenere tale affidabilità nel tempo.**

L'attività di audit, nel settore della sicurezza alimentare, focalizza l'attenzione sulla **raccolta delle evidenze** relative al fatto che l'OSA sia in grado di identificare nella sua organizzazione e nei suoi processi collegati alla sicurezza degli alimenti, ogni area potenziale di miglioramento.

Esso deve identificare, inoltre, le **aree** dell'OSA che hanno anomalie e le **azioni** che devono essere implementate per correggerle

# Autorità competente

Il Regolamento CE 882/2004 prevede specifiche garanzie nel funzionamento delle **Autorità Competenti (AC)**

Queste garanzie, in estrema sintesi, consistono nella costruzione e mantenimento di un “**sistema qualità**”, rispondente ai “criteri di accreditamento” degli organismi di cui alle norme della serie **ISO 17.000** riguardanti gli **organismi di Ispezione e Certificazione**.



# Esigenze per la qualità nella sicurezza alimentare

**Il “sistema qualità dell’AC” comprende:**

- 1. Strutture ed attrezzature**
- 2. Sistema procedurale dei controlli**
- 3. Qualifica ed indipendenza del personale**
- 4. Sistema di registrazione delle attività**



# Sviluppo competenze valutative nel settore della sicurezza alimentare

Con D.G.R. 2035 del 12/12/2005 è stato approvato il progetto che prevedeva tre obiettivi principali:

1. Dare ai servizi SIAN e SVET un **modello di lavoro in qualità** (formazione del personale, definizione di procedure di controllo, sistema delle verifiche interne, ecc.) rispondente al Reg. 882/04 e quindi **riconducibile allo standard della ISO 17020**;
2. Definire un **“Percorso di Qualificazione” per ispettori ed auditor** per l'esecuzione dei controlli ufficiali (ispezioni e audit) sugli OSA;
3. Impostare un **sistema di verifica** dei SIAN e SVET delle AUSL regionali, mediante l'organizzazione di **programma regolare di Audit di sistema sui Servizi** gestito dal Servizio Veterinario e Igiene Alimenti Regionale insieme alla ASR, formando ed utilizzando un gruppo di **“Auditors” qualificati**

# Formazione e qualificazione del Personale

**La “Qualificazione” del personale passa attraverso la fase di:**

- **Formazione**
- **Addestramento sul campo (con tutor ASR e/o consulenti)**
- **Verifica della competenza acquisita**
- **Mantenimento delle competenze**

# Qualifiche necessarie per eseguire i controlli ufficiali in Emilia-Romagna

**Ispettore su OSA**

**Auditor su OSA**

**Eseguono attività di controllo ufficiale (Ispezione e Ispezione + Audit) presso gli OSA ai sensi del reg. 882/04.**

**Conducono tali attività in conformità al sistema procedurale della AUSL.**

**Auditor sui servizi SIAN e SVET**

**Esegue attività di audit ai sensi del reg. 882/04, Audit interni (art. 4 commi 6 e art. 8 comma 3) ed Audit esterni (art. 4 commi 3 e 6) presso i Servizi SIAN/SVET per conto della Regione.**

**Tali attività sono condotte per valutare la conformità dei singoli Servizi SIAN/SVET agli standard regionali di funzionamento.**

# Estratto procedura Azienda USL Parma

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma	<b>Dipartimento di Sanità Pubblica</b> <b>PO_REG. RIC.: PROCEDURA OPERATIVA DIPARTIMENTALE</b> <b>REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO</b>	PO_REG.RIC Ed. 1 Rev. 0 Data: 11.09.09 Pg 1 di 17

FUNZIONI ATTIVITA'	Direttore D.S.P.	RUOD (Servizio Veterinario)	RSOT (SIAN)	Personale di Ispezione (T.d.P. – Veterinario)	Personale amministrativo SOT
Ricevimento della notifica / domanda di riconoscimento / domanda di variazione riconoscimento / comunicazione di variazioni.					R
Protocollazione. Consegna all'OSA di copia protocollata					R
Inserimento/variazione dei dati dell'OSA nel software di gestione		C	C		R
Verifica tecnica della documentazione presentata dall'OSA per notifica, domanda di nuovo/modifica di riconoscimento, comunicazioni.		R*	R*		C
Sopralluogo e stesura parere ai fini del rilascio/variazione di Atto di riconoscimento al Direttore del DSP.		C		R	
Invio degli Atti di riconoscimento/revoca/sospensione agli uffici competenti	R				
Notifica Atti		R		C	
Archiviazione degli atti					R

# Scheda Controllo Ufficiale SIAN Ausl Parma

ISPEZIONE	VERIFICHE	Valutazione					AREE CONTROLLATE E RISCONTRI
		SI	si	no	NO	n.a.	
Registrazione Riconoscimento	Notifica/Atto di Riconoscimento/Planimetria						
Struttura e attrezzatura	1. Edifici, strutturali						
	2. Attrezzatura e macchinari						
	3. Manutenzione						
Pulizia e sanificazione	1. Programma di pulizia e registrazioni						
	2. Pulizia ambienti di lavoro e pertinenze						
Sanificazione pre-operativa/ operativa	1. Preoperativa superfici a contatto						
	2. Operativa superfici a contatto						
Igiene del personale e delle lavorazioni	1. Igiene del personale						
	2. Igiene della lavorazione						
Formazione del personale	Formazione del personale						
Infestanti	Lotta agli infestanti e animali indesiderati						
Scarti e rifiuti e approvvigionamento idrico	1. Gestione degli scarti e dei rifiuti						
	2. Approvvigionamento idrico						
Rintracciabilità/ritiro/ricambio	Gestione lotti, Rintracciabilità, Ritiro/ricambio						
Deposito e trasporto	1. Controllo temperature e mantenimento catena del freddo						
	2. Magazzinaggio e trasporto						
Materie prime, semilavorati	1. Qualifica dei fornitori						
	2. Materie prime, ingredienti semilavorati						
Prodotto finito ed etichettatura	Prodotto finito, etichettatura ed imballaggio						
Piano Autocontrollo / HACCP	Documentazione del Piano						
Piano Autocontrollo / HACCP IMPLEMENTAZIONE	1. Verifica della documentazione						
	2. Verifica sul posto e rilievi strumentali						
FOLLOWUP	verbale n° _____ del _____						FAVOREVOLE <input type="checkbox"/> NON FAVOREVOLE <input type="checkbox"/>
Certificazioni							
Campioni effettuati							



**Grazie per l'attenzione**