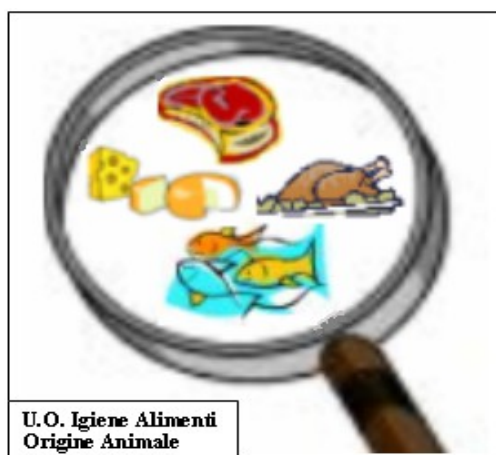


# **Dipartimento di Prevenzione Veterinario**

## **Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale**



### **CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI**

Il Piano di Attività costituisce il documento per la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali previsti dal Regolamento (CE) n. 854/2004 e dal Regolamento (CE) n. 882/2004 sugli operatori del settore alimentare che trattano alimenti di origine animale e dei controlli interni all'Autorità competente previsti dall'Art.4, comma 6, del Regolamento (CE) n. 882/2004.

Viene elaborato sulla base dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004, del Piano Regionale Integrato della Sicilia dei controlli sulla Sicurezza Alimentare e la Sanità Animale 2012-2014 relativi ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti.

Il Piano è relativo alle esclusive competenze della U.O. "Igiene degli Alimenti di Origine Animale" e tiene conto delle risorse della UOC, della realtà produttiva locale, della normativa di riferimento e delle esperienze pregresse.

#### Normativa di riferimento

- ◆ Regolamento (CE) n.178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare....omissis...e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- ◆ Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Regolamento (CE) n. 853/2004 norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- ◆ Regolamento (CE) n. 854/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- ◆ Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti
- ◆ Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- ◆ Regolamento (CE) n. 2074/2005 relativo alle modalità attuative dei controlli
- ◆ Regolamento (CE) n. 2076/2005 relativo ad alcune disposizioni transitorie
- ◆ Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica
- ◆ D.Lvo 5 aprile 2006 n. 190 (GU del 23/05/2006) "Disciplina sanzionatoria per violazioni al reg.178/2002 che stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare".
- ◆ D.L.vo 6 novembre 2007 n. 193 "attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"
- ◆ Linee guida relative all'applicazione del regolamento CE della Commissione Europea n. 2073 del 15 Novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- ◆ Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta
- ◆ Nota Min. Sal, n. DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007 "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004"
- ◆ Piano Regionale Integrato della Sicilia dei controlli sulla Sicurezza Alimentare e la Sanità Animale 2012-2014 D.A. 11.3.2012, pubblicato sulla GURS del 11.5.2012 (P.R.I.S.) e sue modifiche e integrazioni
- ◆ D.D.G. 02440, del 18.12.2013, studio pilota per la valutazione della prevalenza della toxoplasmosi in Sicilia
- ◆ D.D.G. 2458, del 20.12.2013, Approvazione del piano di monitoraggio "Ricerca di larve di Anisakidae nei prodotti ittici commercializzati in Sicilia"
- ◆ D.D.G. 0211, del 18.2.2014

I controlli ufficiali vengono eseguiti principalmente tramite audit, ispezioni o campionamenti

**L'audit** è un esame sistematico di più aspetti strutturali e funzionali finalizzato a esprimere un giudizio complessivo sulla efficacia delle procedure di autocontrollo messe in atto dalle imprese alimentari.

Viene eseguito da gruppi di Veterinari Dirigenti e/o Tecnici della Prevenzione appositamente formati tramite corsi regionali.

**L'ispezione** è il controllo di qualsiasi aspetto di un impianto e/o dei prodotti con l'obiettivo di verificarne la conformità ai requisiti normativi.

**Il campionamento** è il prelievo di alimenti, oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa

### **PERIODICITÀ DEI CONTROLLI**

L'autorità competente deve garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi prefissati dalle norme vigenti.

Il Servizio Veterinario può definire, sulla base di contingibili situazioni di rischio derivate anche da situazioni particolari che dovessero verificarsi nell'azienda o sul territorio, frequenze di controllo più ravvicinate.

Per le **aziende registrate**, cioè quelle che operano in ambito locale, è stato individuato un livello di rischio base, predefinito e potenziale, che contrassegni le diverse tipologie di impresa e che sia riferibile essenzialmente alla natura del ciclo produttivo da esse praticato.

Al fine dell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse a disposizione della Struttura, è stata stabilita una frequenza minima dei controlli, modulata in base alla classe di rischio e derivante dalle indicazioni contenute nel PRIS:

Classificazione imprese alimentari registrate	Periodicità del controllo ufficiale
- Imprese a RISCHIO ALTO: laboratori di produzione di alimenti caseifici aziendali, laboratori di smielatura	annuale
- Imprese a RISCHIO MEDIO: macellerie e pescherie site in grandi strutture di vendita (supermercati, ipermercati) macellerie, ivi comprese quelle con annesso laboratorio pescherie, ivi comprese quelle con annesso laboratorio	biennale
- Imprese a RISCHIO BASSO: depositi di alimenti di origine animale confezionati e/o imballati all'origine	triennale

Per le **aziende riconosciute**, cioè quelle che possono operare anche in ambito comunitario o esportare nei Paesi terzi, la classificazione viene fatta singolarmente e viene rinnovata annualmente secondo criteri complessi.

Il PRIS ha dettato le frequenze minime da applicarsi ai controlli sugli stabilimenti riconosciuti:

Livello di rischio	Frequenza ispezioni
Alto	Ogni 2 mesi
Medio	Ogni 3/4 mesi
Basso	1/2 volte l'anno

Negli **stabilimenti di macellazione** il controllo ufficiale viene effettuato per ogni giornata di macellazione perchè è obbligatoria la presenza del Veterinario pubblico durante lo svolgimento di tutte le operazioni ed ogni singolo capo animale viene controllato prima, durante e dopo la macellazione.

### **CONTROLLI UFFICIALI IMPRESE REGistrate**

A livello delle imprese registrate, salvo situazioni contingibili e specifici obiettivi di controllo, è

prevista una modalità di ispezione finalizzata a valutare la conformità ai requisiti previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004, dal regolamento (CE) n. 853/2004 e dal regolamento (CE) n. 1774/2002, con particolare riferimento a:

- ♦ stato igienico sanitario generale dei locali e delle attrezzature
- ♦ rintracciabilità
- ♦ lo stato igienico sanitario di un campione degli alimenti di origine animale presenti
- ♦ verifica che i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti utilizzati siano conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (in almeno il 20% delle ispezioni)
- ♦ utilizzo di laboratori presenti sul Registro Regionale per gli esami sugli alimenti in haccp

Le ispezioni vengono condotte e documentate mediante l'utilizzo di liste di riscontro nel rispetto di procedure operative documentate.

### **CONTROLLI UFFICIALI IMPRESE RICONOSCIUTE**

I controlli sono articolati su due livelli: 1)ispezioni routinarie, 2)ispezioni periodiche.

Tutti gli atti documentali dei controlli, sia routinari che periodici, sono firmati dall'accertatore e dal titolare o rappresentante della Ditta presente all'ispezione e sono sempre consegnati in copia all'interessato.

#### **Ispezioni routinarie**

Ne fanno parte le singole attività di controllo che il Veterinario ufficiale effettua nel corso di ciascuna giornata lavorativa degli impianti di macellazione e nel corso di ciascun accesso presso gli altri stabilimenti riconosciuti; le ispezioni, le cui modalità complete sono descritte nelle procedure operative specifiche, comprendono a titolo esemplificativo:

- ♦ il controllo sugli animali introdotti nel macello;
- ♦ il controllo sulle condizioni preoperative dell'impianto;
- ♦ il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- ♦ il controllo dell'igiene della lavorazione, dell'igiene del personale e dell'idoneità del processo produttivo;
- ♦ il controllo delle temperature e delle modalità di conservazione degli alimenti;
- ♦ il controllo della bollatura sanitaria o del marchio di identificazione;
- ♦ il controllo della gestione dei sottoprodotti;
- ♦ il campionamento ufficiale;
- ♦ il controllo sulla rintracciabilità e sulla documentazione.

#### **Ispezioni periodiche**

I controlli ufficiali periodici sono organizzati al fine di valutare nella maniera più completa ed approfondita possibile il grado di adeguamento degli Operatori a specifiche normative del settore alimentare.

Fanno parte delle ispezioni periodiche:

- ♦ il controllo periodico sui requisiti strutturali, funzionali e gestionali degli stabilimenti;
- ♦ il controllo periodico sulla corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- ♦ il controllo periodico sulla corretta applicazione delle anagrafi animali al macello;
- ♦ il controllo periodico sul benessere degli animali al macello.
- ♦ Il controllo dell'etichettatura e dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti

### **PROGRAMMA DI AUDIT SUGLI OSA**

Gli audit, condotti secondo le modalità previste dai Regolamenti (CE) n.854/2004 e n.882/2004, sono orientati secondo due tipologie:

- **audit di buone prassi igieniche**: verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare previste dai Regolamenti (CE) 852 e 853/2004 e sono orientati a verificare:

- ♦ controlli sull'informazione in materia di catena alimentare
- ♦ concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature
- ♦ igiene preoperativa, operativa e postoperativa
- ♦ requisiti delle materie prime e dei prodotti finiti
- ♦ igiene del personale
- ♦ formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare

- ◆ lotta contro i parassiti
- ◆ qualità delle acque
- ◆ gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti
- ◆ controllo delle temperature
- ◆ controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

**- audit sulle procedure basate sui principi del sistema haccp:** verificano che gli operatori del settore alimentare applichino in permanenza e correttamente le procedure previste dall'art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e che dette procedure garantiscano nella misura più appropriata possibile che i prodotti di origine animale:

- ◆ siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria
- ◆ siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite
- ◆ non presentino pericoli fisici quali corpi estranei

## **CAMPIONAMENTI**

I campionamenti vengono effettuati per monitorare le produzioni sul territorio su indicazioni di Piani Nazionali, Regionali o, in seguito a valutazione delle specifiche realtà, nei casi in cui se ne rilevi la necessità.

## **GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

Quando il controllo ufficiale porti a rilevare delle carenze, vengono immediatamente riportate per iscritto all'operatore del settore alimentare insieme alla richiesta di porre rimedio alla situazione entro un termine stabilito.

Trascorso il termine stabilito, lo stesso Personale verifica il rispetto delle prescrizioni impartite. Ogni non conformità riscontrata, viene documentata, registrata e verificata nella sua risoluzione.

Sono fatte salve le misure adottabili dall'Autorità Competente, quando sia necessario un immediato intervento a tutela della sicurezza dei consumatori: in ogni caso deve essere garantito che nessun prodotto potenzialmente pericoloso possa essere immesso sul mercato. Le azioni da intraprendere da parte dell'Autorità Competente, oltre alle sanzioni amministrative o alla comunicazione all'Autorità Giudiziaria della eventuale notizia di reato, sono quelle previste dall'art.54 del Reg.CE/882/04, a seconda dei casi:

- a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- b) la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di alimenti;
- c) il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di alimenti;
- d) l'autorizzazione dell'uso di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
- e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;
- f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- g) le misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi;
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

## **ALLERTA SANITARI**

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA e gli Stati membri dell'Unione. I membri della rete garantiscono una comunicazione efficace tra i loro punti di contatto e le autorità competenti nel territorio soggetto alla loro giurisdizione, da un lato, e tra i loro punti di contatto e il punto di contatto della Commissione, dall'altro.

Presso l'ASP di Caltanissetta è pienamente operativo il punto di contatto locale in grado di rispondere in poche ore a qualsiasi segnalazione di allerta sanitario o ad attivare l'allerta qualora il rischio dovesse sorgere dal territorio provinciale.