

A.G.C. 20 - Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario - Decreto dirigenziale n. 94 del 5 agosto 2009 – Indicazioni operative ed organizzazione delle attività di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del Regolamento CE/1774/2002.

VISTI

- il Regolamento (CE) n. 1774/02 della Commissione del 3 ottobre 2002, e successive modifiche ed integrazioni, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
- il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, 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;
- il Regolamento (CE) n. 79/2005 del 19 gennaio 2005, che attua il Regolamento (CE) n.1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente all'uso del latte, dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte, definiti come materiali di categoria 3 nello stesso regolamento;
- il Decreto Dirigenziale n. 56 del 20.12.2005 avente per oggetto: Indirizzi per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 79/2005 della Commissione, relativamente all'uso del latte, dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte per l'alimentazione degli animali;
- la DGRC n. 2039 del 13/12/06 avente per oggetto: Controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale – audit delle procedure di sanità pubblica – Regolamento CE n. 882/04;
- la DGRC n. 1361 del 6/9/2007 avente per oggetto: Requisiti per l'igiene dei mangimi – Linee guida in materia di applicazione del reg. Ce n. 183/05;
- la DGRC n. 1361 del 6/9/2007 avente per oggetto: Requisiti per l'igiene dei mangimi – Linee guida in materia di applicazione del reg. Ce n. 183/05;

CONSIDERATO

- che negli impianti riconosciuti per lo svolgimento delle attività disciplinate ai sensi del Regolamento 1774/02, uno degli obiettivi principali è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale attraverso una pianificazione efficace dei controlli ufficiali;
- che per una pianificazione efficace dei controlli ufficiali si rende necessaria una puntuale classificazione in base al rischio degli impianti presenti sul territorio regionale in funzione alle diverse tipologie di attività svolte;

RITENUTO necessario:

- per il raggiungimento degli obiettivi previsti dal Regolamento CE/882/2004, che si debba prevedere che i controlli ufficiali siano effettuati in modo uniforme, secondo procedure omogenee, documentate ed efficaci e che siano programmate in base alla valutazione del rischio connesso alle varie tipologie di impianto e di prodotti;
- fornire agli organi preposti al controllo i criteri necessari a classificare le aziende riconosciute ai sensi del Reg. CE/1774/02 in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva;

PREMESSO

- che il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha fornito le indicazioni operative sulla categorizzazione del rischio nelle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale;

VISTA

- la delibera di Giunta Regionale n.3466 del 3 giugno 2000 avente ad oggetto: "Attribuzioni di funzioni ai Dirigenti della giunta regionale e successiva integrazione" con delibera di G.R. n. 3953 del 9.9.2002, esecutiva;

VISTO

- il decreto di delega del Coordinatore dell'Area Assistenza Sanitaria n. 94 dell'8/07/2005;

DECRETA

Per quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente di seguito confermato:

- **di approvare** le indicazioni operative così come riportato nell'allegato 1 ad oggetto ***“Indicazioni operative ed organizzazione delle attività di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del Regolamento CE/1774/2002”***, che forma parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- **di inviare** copia del presente decreto all'Assessorato alla Sanità e al Settore “Stampa, Documentazione ed informazione del Bollettino Ufficiale “ per la pubblicazione.

Il Dirigente del Settore
Dr. Paolo Sarnelli

OGGETTO: *Indicazioni operative ed organizzazione dell'attività di controllo ufficiale sulla corretta applicazione del regolamento CE/1774/2002.*

Uno degli aspetti rilevanti della normativa comunitaria in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, ai sensi del Regolamento CE/882/2004 prevede, in particolare nel settore alimentare e degli alimenti zootecnici, che gli Stati membri forniscano adeguate garanzie che gli stessi controlli ufficiali siano effettuati in modo uniforme, secondo procedure omogenee e documentate, efficaci e programmate in base alla valutazione dei rischi connessi alle varie tipologie di impianto e di prodotti.

Considerando che uno degli obiettivi principali del citato regolamento è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti, l'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

Al riguardo, si precisa che una nuova proposta di regolamento comunitario in materia di sottoprodotti di origine animale prevedere in maniera esplicita tale riferimento, in particolare, quanto previsto dagli articoli 41 e 42 del Regolamento CE/882/2004 si applicherà mutatis mutandis ai controlli ufficiali per verificare la conformità al Regolamento CE/1774/2002.

Pertanto, con il presente documento si definiscono le indicazioni operative riguardanti il controllo ufficiale sugli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1774/2002.

L'esigenza di tale revisione emerge, altresì, dalle osservazioni avanzate dagli ispettori del FVO (Food Veterinary Office) della Commissione Europea, nel corso dell'ultima missione svoltasi in Italia nel febbraio 2008 sul settore dei sottoprodotti di o.a., conseguenti alle carenze riscontrate nell'ambito dei controlli ufficiali e delle relative procedure documentate.

A tal fine, per una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, si rende necessaria una puntuale classificazione in base al rischio degli impianti presenti sul territorio regionale, riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1774/2002, in funzione alle diverse di tipologie di attività svolte, con l'obiettivo di:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con classificazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Tali principi sono applicabili alla gran parte degli stabilimenti che operano nel campo di applicazione del Reg. CE/1774/2002, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati. Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari" (art. 23) e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" (art. 23).

Ciò premesso si forniscono di seguito i criteri necessari a classificare le aziende riconosciute ai sensi del Reg. CE/1774/2002 in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva cui consegirà la programmazione delle attività di controllo ufficiale.

I numeri dei capitoli seguenti si riferiscono alla scheda di valutazione che potrà essere utilizzata ai fini della classificazione del rischio di ogni singolo stabilimento e di cui verrà trattato nella seconda parte di questo documento ("Modalità operative").

CATEGORIA: Caratteristiche dello stabilimento

1. Tipologia dell'impianto

Il livello di rischio cresce in funzione della lavorazione/manipolazione di sottoprodotti freschi effettuata nell'impianto ed in rapporto alla destinazione del prodotto in uscita. Stabilimenti che introducono prodotti già trasformati, sono valutati ad un livello di rischio inferiore rispetto a quelli che ricevono materia prima grezza.

2. Condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento

Per questo criterio vengono presi in considerazione:

- le condizioni igieniche dello stabilimento, delle attrezzature, delle aree esterne pertinenti all'impianto;
- la manutenzione ed il funzionamento degli impianti e delle attrezzature;
- la non risoluzione in tempi brevi degli inconvenienti strutturali e l'eventuale tendenza alla ripetizione;
- l'ampiezza e la disposizione dei locali in rapporto alla tipologia e all'entità di produzione.

Per procedere alla valutazione occorre effettuare:

- un sopralluogo **documentato** dell'impianto (se pertinente, durante le lavorazioni);
- un esame accurato della documentazione prodotta dalla precedente attività di controllo ufficiale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Buone</i>	- nessuna carenza o carenze minori prontamente risolte, con adeguati piani di pulizia e manutenzione; - lo stabilimento si presenta in buone condizioni strutturali.
<i>Discrete</i>	- carenze minori, in numero limitato, che non incidono sulle condizioni igieniche globali dello stabilimento.
<i>Scarse</i>	- numerose carenze minori; oppure - ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia e all'entità della produzione.
<i>Insufficienti</i>	- condizioni igieniche inadeguate con possibilità di ricontaminazione/contaminazione diretta del prodotto finito, condizioni di pulizia inadeguate; - ampiezza e disposizione dei locali inadeguate in rapporto alla tipologia ed entità di produzione.

CATEGORIA: Entità produttiva

3. Dimensione dello stabilimento ed entità/tipologia della produzione

Considerata la varietà delle tipologie di stabilimenti da sottoporre a classificazione, viene preso in considerazione il numero di lavoratori nell'impianto come principale parametro per la

definizione dell'entità produttiva.

Nella valutazione, dovranno essere presi in considerazione solamente i lavoratori direttamente coinvolti nelle produzioni, escludendo il personale degli uffici.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Artigianale</i>	- stabilimenti con numero di addetti inferiore a 5 e/o con limitata movimentazione di materie prime e/o di prodotti
<i>Industriale medio</i>	- stabilimenti industriali con numero di addetti compreso tra 5 e 15 e/o con una discreta movimentazione di materie prime e/o di prodotti
<i>Industriale grande</i>	- stabilimenti industriali con più di 15 addetti alla lavorazione e/o con notevole movimentazione di materie prime e/o di prodotti.
<i>Stabilimenti con più riconoscimenti 1774</i>	- stabilimenti con più tipologie di produzione riconosciute ai sensi del Reg. CE/1774/02 all'interno della stessa struttura

4. Dimensione del mercato servito

La dimensione del mercato servito assume importanza in funzione di un eventuale problema di sicurezza del materiale e del prodotto in uscita. Questo aspetto influenza anche la complessità della procedura di richiamo.

L'eventuale commercializzazione verso Paesi Terzi, comporta, inoltre, la necessità di esercitare un maggiore livello di controllo della produzione, sia per l'impresa sia per il controllo ufficiale, sulla base dei requisiti specifici richiesti dal Paese importatore.

Per la valutazione di questo criterio è necessario:

- prendere visione dei documenti commerciali di spedizione relativi ad un periodo di tempo adeguato;
- stabilire l'entità di eventuali scambi intracomunitari o con Paesi Terzi;
- accertare l'eventuale limitazione dell'ambito di commercializzazione ad un mercato regionale o nazionale.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Regionale</i>	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti a livello regionale.
<i>Nazionale</i>	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti verso altre regioni italiane.
<i>Comunitario/Paesi terzi</i>	- dimensione del mercato servito e/o dell'origine dei materiali introdotti in ambito Comunitario; oppure - esportazione verso Paesi Terzi.

CATEGORIA: Materiali e prodotti

5. Tipologia di materiali introdotti

La tipologia di materiali introdotti o prodotti è un fattore fondamentale per stabilire il profilo di rischio dello stabilimento stesso.

A questo proposito va tenuto in considerazione che, nell'ambito di ogni tipologia produttiva, è possibile vengano manipolati materiali con profilo di rischio differente.

Sono state identificate quattro tipologie di materiali introdotti, in base ai trattamenti subiti e/o alla provenienza.

<i>Già trasformati in un impianto 1774 o già trattati in un impianto di produzione alimenti</i>	<i>Sottoprodotti grezzi Cat.3</i>	<i>Sottoprodotti grezzi Cat.2</i>	<i>Sottoprodotti grezzi Cut. 1</i>
---	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

6. Destinazione prevalente dei materiali prodotti

Per quanto attiene la destinazione di materiali prodotti vengono indicate le classi seguenti:

<i>Incenerimento/produzione energia</i>	<i>Usi tecnici</i>	<i>Fertilizzanti</i>	<i>Alimentazione animale/farmaceutici</i>
---	--------------------	----------------------	---

La "destinazione dei materiali prodotti" non è da compilare in caso di impianti di transito e magazzinaggio.

La corretta gestione delle farine (proteine animali trasformate), destinate all'alimentazione animale, è di fondamentale importanza sanitaria, stante il frequente rischio di ricontaminazione, dovuta ad una conservazione non idonea.

Nel caso di produzioni rientranti in più categorie, dovrà essere presa in considerazione la destinazione d'uso con punteggio più elevato.

CATEGORIA: Personale

7. Professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento

La capacità e la disponibilità a risolvere i problemi costituiscono una chiara dimostrazione dell'impegno dell'azienda.

A tal fine devono essere sottoposti a valutazione:

- il livello culturale del management, con particolare riguardo alla preparazione ed alla sensibilità sui temi dell'autocontrollo;
- la disponibilità alla collaborazione della direzione dell'azienda e dei suoi diretti collaboratori;
- il rispetto dei tempi di ottemperanza ad eventuali prescrizioni;
- la disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra la disponibilità e la professionalità teorica, rispetto alle condizioni igieniche dell'impianto e delle lavorazioni. Ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione" dovrà necessariamente corrispondere l'assegnazione di un punteggio sfavorevole anche per questo criterio.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Elevata</i>	- direzione collaborativa, puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; - buona preparazione del management aziendale sui temi dell'autocontrollo; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Discreta</i>	- preparazione limitata del management aziendale sui temi dell'autocontrollo, ma buona disponibilità a risolvere le carenze rilevate nel corso di ispezioni e/o audit; - puntuale rispetto dei tempi di prescrizione; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una buona gestione dell'attività svolta.
<i>Scarsa</i>	- mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure - scarsa propensione a risolvere in modo adeguato i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.
<i>Insufficiente</i>	- conflitti tra azienda e servizio di controllo; oppure - indisponibilità a risolvere i problemi rilevati nel corso di ispezioni e/o audit e mancato rispetto dei tempi di prescrizione; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali in funzione delle attività svolte.

CATEGORIA: Sistema di autocontrollo**8. Completezza formale del piano di autocontrollo**

Un piano di autocontrollo efficace, basato su un'adeguata applicazione dei prerequisiti e dei principi dell'analisi dei pericoli, è di fondamentale importanza.

Nella definizione dei punteggi, è stata assegnata una maggiore valenza all'effettiva applicazione del piano di autocontrollo, rispetto alla mera predisposizione di un documento scritto.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Completo</i>	- piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale (procedure e analisi dei pericoli); - assenza di prescrizioni in sospeso da parte del Servizio veterinario.
<i>Adeguito</i>	- il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale; - le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale; - assenza di prescrizioni in sospeso da parte del Servizio veterinario e rispetto dei tempi di prescrizione.
<i>Da integrare</i>	- le procedure presentano carenze sostanziali e non sono adeguatamente documentate; oppure - assenza di procedure di verifica e/o analisi dei pericoli incompleta; oppure - mancato rispetto dei tempi di prescrizione.
<i>Inadeguato</i>	- assenza del piano di autocontrollo; oppure - assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti (es. pulizia e disinfezione, controllo infestanti, formazione); - assenza del piano analisi dei pericoli; oppure - analisi dei pericoli non effettuata; oppure - mancata individuazione dei CCP; oppure - mancata individuazione dei limiti critici; oppure - mancata definizione delle procedure di monitoraggio e/o delle azioni correttive.

9. Grado di applicazione ed adeguatezza del piano di autocontrollo

Dovranno essere prese in attenta considerazione eventuali discordanze tra quanto formalizzato e quanto rilevato nel corso delle ispezioni, valutando, qualora pertinente, la gestione dei prodotti in entrata/uscita in rapporto con quanto prescritto nel piano di autocontrollo.

Durante il sopralluogo dovrà essere accertata la coerenza tra quanto previsto nel piano di autocontrollo ed i riflessi pratici sulle lavorazioni. Anche in questo caso, ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione", oppure in caso di rilievi sulla lotta agli infestanti, dovrà necessariamente corrispondere una valutazione più sfavorevole relativamente all'adeguatezza del piano di autocontrollo.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Applicato e adeguato</i>	- il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto ed è adeguato alla realtà aziendale; - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano costantemente una corretta gestione.
<i>Carenze minori</i>	- si evidenziano carenze in numero limitato e di tipo formale nell'applicazione del piano; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali lievi.
<i>Carenze maggiori</i>	- si evidenziano carenze sostanziali rilevanti nell'applicazione del piano; oppure - mancanza o irregolarità nelle attività di registrazione delle procedure essenziali per la corretta gestione dei prodotti; oppure - piano CCP: irregolarità nelle registrazioni e/o monitoraggio insufficiente; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali di una certa rilevanza; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.
<i>Inadeguato, non applicato</i>	- tutti i casi in cui il piano di autocontrollo (punto 9) risulta inadeguato, oppure - mancata applicazione di una o più procedure essenziali (es. parametri di processo, controllo infestanti, formazione); oppure - mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità nell'applicazione delle principali procedure; oppure - assenza di monitoraggio in corrispondenza dei CCP e/o mancata registrazione dell'attività di monitoraggio e/o mancato rispetto dei limiti critici e/o mancata applicazione delle azioni correttive; oppure - il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati, mostrano problemi gestionali gravi; azioni correttive non adottate dall'azienda.

CATEGORIA: Dati storici**10. Irregolarità e non conformità pregresse riscontrate**

La valutazione dei dati concernenti i problemi storicamente riscontrati in un'impresa è un

indicatore del livello di rischio della medesima, in rapporto alle tipologie di non conformità riscontrate.

La valutazione deve essere quindi in funzione della gravità della non conformità, e di una eventuale tendenza alla ripetizione.

Più in generale, sono da considerare "non conformità" le irregolarità relative a:

- aspetti strutturali e mantenimento dei requisiti che hanno consentito il rilascio del riconoscimento;
- mancato rispetto dei parametri di processo;
- condizioni igieniche di strutture, impianti, attrezzature (che in questa tipologia di stabilimenti assume una valenza inferiore rispetto alle aziende alimentari);
- applicazione del piano di autocontrollo.

Qualora nel corso degli interventi di controllo ufficiale il veterinario riscontri una o più irregolarità relative agli aspetti sopra richiamati, è tenuto a documentare i rilievi ed a prescrivere la rimozione delle carenze. Proprio sulla base di tali prescrizioni scritte dovrà essere effettuata la valutazione relativamente all'esistenza di non conformità pregresse.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

<i>Non significative o formali</i>	• irregolarità lievi non ripetute e risolte che, pur avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale, igienico sanitaria e gestionale, non determinano un rischio; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano costantemente una buona gestione.
<i>Non significative o formali ripetute</i>	• irregolarità ripetute o non risolte; • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali scarsamente rilevanti.
<i>Sostanziali o gravi, isolate e risolte</i>	• irregolarità che determinano un rischio, non ripetute e comunque risolte; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; a fronte di queste situazioni, l'azienda ha adottato immediate azioni correttive.
<i>Sostanziali o gravi, ripetute o non risolte</i>	• una irregolarità che determina un rischio si è presentata ripetutamente; oppure • una irregolarità grave non è stata risolta; oppure • il sopralluogo e la documentazione relativa ai precedenti controlli effettuati mostrano problemi gestionali rilevanti; azioni correttive non adottate dall'azienda.

In caso di non conformità gravi non risolte, lo stabilimento deve essere fatto rientrare automaticamente nella categoria a rischio "alto".

Modalità operative

Negli impianti riconosciuti per lo svolgimento di più attività riconosciute ai sensi del Reg. CE/1774/02, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

Lo strumento messo a punto per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio è un foglio di calcolo in excel (vedi allegato), nel quale:

- in verticale sono riportati 10 criteri di valutazione, raggruppati in sei categorie;
- in orizzontale sono state previste 4 classi di valutazione, con relativi punteggi che cambiano secondo il criterio, in base all'importanza dello stesso; da sinistra verso destra, le colonne corrispondono a situazioni via via più sfavorevoli.

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione che riporta i dati anagrafici identificativi dello stabilimento.

Per ottenere la classificazione, è sufficiente inserire nella casella corrispondente ad ogni criterio (colorata in verde), il punteggio assegnato in base alla valutazione. Il foglio di lavoro esegue automaticamente i calcoli e, la casella in basso a destra restituisce il risultato finale, in base al quale lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

- **rischio basso** <30:
- **rischio medio** da 30 a < 45;
- **rischio alto** da 45:

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- la tipologia di materiali in entrata/uscita;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Dovrà inoltre essere presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;

- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

Al fine di evitare valutazioni dissimili e interpretazioni non corrette, è opportuno che siano adottati alcuni accorgimenti metodologici:

- la classificazione degli stabilimenti in base al rischio deve essere preceduta da una preventiva discussione a livello del Servizio;
- le valutazioni possono essere effettuate dal veterinario che attualmente controlla l'impianto o da altro soggetto all'uopo delegato dal Direttore di S.C. o, qualora le risorse lo consentano, da uno specifico gruppo di lavoro.

Il ricorso all'assegnazione di punteggi predeterminati presenta l'indubbio vantaggio di uniformare maggiormente la valutazione in realtà territoriali diverse, ma può dare luogo, in qualche caso, a risultati che non rispettano il reale livello di rischio dello stabilimento. In casi giustificati e documentandone le motivazioni, i Responsabili di Servizio potranno intervenire per apportare correttivi, in senso positivo o negativo, alle valutazioni ottenute e conseguentemente per ricalibrare l'attività di controllo.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà, inoltre, essere modificata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengano nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;
- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità gravi evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere ad una rivalutazione della classificazione di ogni singolo impianto almeno con frequenza annuale, trasmettendo i fogli di lavoro con l'aggiornamento dei punteggi attribuiti al Servizio Veterinario Regionale.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE/1774/2002

Come citato in premessa, al fine di armonizzare l'attività di controllo è necessario modulare l'attività di controllo ufficiale in funzione dei rischi potenziali per la salute pubblica ed animale, collegati alle singole tipologie di impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1774/2002.

Lo schema seguente stabilisce quindi le frequenze annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi.

Le frequenze minime di controllo indicate nella presente tabella possono essere soggette a revisione nel quadro dell'armonizzazione delle attività complessive di controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti territoriali.

Queste frequenze rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni nell'ambito della programmazione regionale o aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle dimensioni dell'impianto, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in base ai contenuti ed all'applicazione del piano di autocontrollo aziendale e delle risorse aziendali (ASL).

Al fine di documentare lo svolgimento nonché gli esiti delle ispezioni, effettuate periodicamente presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1774/2002, in particolare nell'ambito dei controlli ordinari, il veterinario deve redigere appositi verbali di controllo che comprendano :

- una descrizione degli obiettivi del controllo ufficiale,
- una descrizione dei metodi di controllo applicati,
- i risultati del controllo,
- l'indicazione di eventuali non conformità, dei relativi interventi da adottarsi a cura dell'operatore interessato e dei tempi di risoluzione.

Al riguardo è stato elaborato un modello di verbale di ispezione, da utilizzarsi in sostituzione del "registro di attività" (suggerito in prima istanza con precedente nota ministeriale DGVA/IX/22536/P del 22/06/2005), che in modo estremamente sintetico, consente di verbalizzare le suddette informazioni e che dovrà essere controfirmato dal personale dell'impresa presente all'ispezione al termine di ogni intervento di controllo (allegato).

Si precisa che tale verbale non sostituisce le specifiche "check list", da tempo utilizzate come liste di controllo nelle diverse verifiche in particolare durante i controlli straordinari programmati, ma rappresenta uno strumento di facile utilizzo, necessario per una più rapida rendicontazione dell'attività svolta.

In merito agli audit, valgono le regole generali per questo tipo di controllo, già da tempo sperimentate nell'ambito degli alimenti. In particolare, a seguito dell'audit dovrà essere elaborato un "rapporto di audit" (accompagnato dalla scheda delle "non conformità"), a seguito del quale l'impresa formulerà un corrispondente "piano di azione" per la risoluzione delle eventuali carenze riscontrate.

A titolo indicativo si propone un modello standard per le rendicontazioni delle non conformità evidenziate nel corso delle attività di controllo ufficiale (scheda NC).

Le attività correlate all'applicazione delle indicazioni operative ed organizzative di cui al presente documento sono affidate ad un **referente** incaricato da ciascuna **ASL**, il quale coordinerà le attività di categorizzazione del rischio e di controllo ufficiale a cura dei veterinari competenti sugli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1774/02 e ne trasmetterà gli esiti al Settore Veterinario Regionale.

Elenco degli allegati

- *Scheda valutazione rischio integrato*
- *Verbale ispettivo*
- *Scheda NC*
- *Frequenza controlli*

Scheda di classificazione del livello di rischio Reg. CE/1774/2002
IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO

Ragione sociale												
Indirizzo												
Numero di riconoscimento		Data										
Attività per le quali è stato rilasciato il riconoscimento												
Attività non presenti nell'elenco												
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE		CLASSI DI VALUTAZIONE							J	X	TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	TIPOLOGIA DELL'IMPIANTO	MAGAZZINAGGIO, TECNICO, INCENERITORE, (0)	TRANSITO, BIOGAS, COMPOSTAGGIO (15)	PETFOOD (30)	TRASFORMAZIONE (40)	0,0					
	2	CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO	BUONE (0)	DISCRETE (5)	SCARSE (10)	INSUFFICIENTI (20)	0,0					
	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTRATA/TIPOLOGIA DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (10)	INDUSTRIALE MEDIO (20)	INDUSTRIALE GRANDE (30)	STABILIMENTI CON PIU' RICONOSCIMENTI 1774(40)	0,0	0,25	0,0			
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO		REGIONALE (15)	NAZIONALE (30)	EU/PAESI TERZI (40)	0,0					
MATERIALI E PRODOTTI	5	TIPOLOGIA DI MATERIALI INTRODOTTI	GIÀ TRASFORMATI IN UN IMPIANTO 1774 0 CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO IN UN IMPIANTO DI PRODUZIONE AUMENTI (0)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 3 (15)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 2 (30)	SOTTOPRODOTTI GREZZI CAT. 1 (50)	0,0					
	6	DESTINAZIONE PREVALENTE DEI MATERIALI PRODOTTI (da non compilare in caso di impianti di transito e magazzino)	INCENERIMENTO/PRODUZIONE DI ENERGIA (10)	PRODOTTI TECNICI (15)	FERTILIZZANTI (30)	ALIMENTAZIONE ANIMALE/ FARMACEUTICI (50)	0,0					
PERSONALE	7	PROFESSIONALITÀ E DISPONIBILITÀ ALLA COLLABORAZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENTO	ELEVATO (0)	DISCRETO (15)	SCARSO (30)	INSUFFICIENTE (50)	0,0	0,15	0,0			
	8	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETA (0)	ADEGUATA (5)	DA INTEGRARE (15)	INADEGUATA (25)	0,0	0,10	0,0			
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	9	GRADO DI APPLICAZIONE ED ADEGUATEZZA	APPLICATO E ADEGUATO (0)	CARENZE "MINORI" (15)	"MAGGIORI" (30)	INADEGUATO, NON APPLICATO (50)	0,0					
	10	IRREGOLARITÀ E NON CONFORMITÀ PREGRESSE RISCONTRATE	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (5)	SOSTANZIALI O GRVI, ISOLATE E RISOLTE (20)	SOSTANZIALI O GRVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (50)	0,0	0,20	0,0			
							0,0	0,20	0,0			
							TOTALE	sup. a 45: rischio alto			0,0	
							inf. a 30: rischio basso			da 30 a 45: rischio medio	0,0	

Regione Campania ASL _____

Mod.Vis 1774**VERBALE ISPETTIVO N°**

Ditta _____

Via _____ n° _____ Comune _____

Titolare/Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____

N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio _____

Tipologia/e di attività sottoposta ad ispezione _____

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

D TRANSITO CAT. 1-2

D TRASFORMAZIONE CAT. 1-2

D MAGAZZINAGGIO CAT. 1-2

D INCENERITORE ALTA CAPACITA' CAT. 1-2

D TECNICI DIVERSI CAT. 3

D UTILIZZATORI PER L'ALIMENTAZIONE DI ANIMALI PARTICOLARI (ART. 23)

D UTILIZZATORI A FPNI DIAGNOSTICI, DIDATTICI E DI RICERCA (ART. 23)

☐ TRANSITO CAT. 3☐ TRASFORMAZIONE CAT. 3☐ MAGAZZINAGGIO CAT. 3☐ INCENERITORE BASSA CAPACITA' CAT. 1-2☐ COMPOSTAGGIO E BIOGAS

VERIFICA EFFETTUATA	CONFORME	NON CONFORME	N°e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)
Verifica requisiti strutture e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica corretta gestione materiali in ingresso			
Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati			
Verifica del rispetto dei parametri di processo			
Verifica dell'autocontrollo e identificazione dei CCP			
Verifica gestione sottoprodotti residui dopo la lavorazione (solo per petfood, impianti tecnici e biogas/compostaggio)			
Verifica del mantenimento del possesso dei requisiti di idoneità dei veicoli e dei contenitori			
Verifica del registro art. 9Reg. 1774/2002			

Riscontrati estremi di reato

OSI

ONO

Prelievo campioni

OSI ONO

Irrogate sanzioni

OSI

ONO

Operati sequestri

OSI

ONO

Prescrizione lavori

OSI

ONO

Annotazioni dell'ASL:

Osservazioni da parte della Ditta:

Data

Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta

Timbro e firma dell'Operatore ASL

Mod. NC

SCHEDA NON CONFORMITÀ'

REGIONE CAMPANIA ASL.....

Struttura sottoposta a verifica

Allegato al rapporto/verbale di

1 ispezione n.
1 audit n.

n.	Non conformità	Piano di azione dell'impresa		Verifica della risoluzione da parte dell'organo di controllo		
		Modalità di risoluzione della conformità	Termine entro cui è prevista la risoluzione	Risolta entro il termine	Non risolta	Richiesta di proroga, eventuale nuovo termine e note

Qualora il piano di azione non venga concordato entro la fine dell'audit/ispezione, l'operatore del settore alimentare dovrà restituire questa scheda al Servizio Veterinario entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento del verbale o del rapporto di audit

Luogo e data di compilazione.....

Il Veterinario/Operatore che ha effettuato l'ispezione/ l'audit/ il Responsabile del Gruppo di Audit:

Luogo e data di notifica.....

Per l'impresa

FREQUENZE ANNUALI DEI CONTROLLI							
ISPEZIONI				AUDIT			
CAT	Tipologia impianto 1774	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
3	Transito	mensile	bimestrale	quadrimestrale		biennale	
3	Trasformazione	settimanale	quindicinale	mensile	annuale	biennale	
3	Produzione petfood (1)(2)	quindicinale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
3	Magazzinaggio	trimestrale	quadrimestrale	semestrale		biennale	
3	Tecnico (diversi)	quadrimestrale	semestrale	annuale		biennale	
3	Compostaggio/Biogas	quadrimestrale	semestrale	annuale		biennale	
1-2	Transito	mensile	bimestrale	trimestrale		biennale	
1-2	Trasformazione	settimanale	quindicinale	mensile	annuale	biennale	
1-2	Magazzinaggio	quadrimestrale	semestrale	annuale		biennale	
1-2	Inceneritore alta capacità 1774	mensile	quadrimestrale	semestrale		biennale	
1-2	Inceneritore bassa capacità 1774	quadrimestrale	semestrale	annuale		biennale	
1-2-3	Utilizzatori per l'alimentazione di animali particolari (art. 23)	mensile	quadrimestrale	semestrale		biennale	
1-2-3	Utilizzatori a fini diagnostici, didattici e di ricerca (art. 23)	quadrimestrale	semestrale	annuale		biennale	
		quadrimestrale					
		annuale					

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi

(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 1774, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici

(3) L'impianto di transito che svolge anche attività di "rivierra" (preconcia), è soggetto a frequenze di controllo stabilite in sede regionale.