



REGIONE MOLISE
Direzione Generale per la Salute
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Ufficio Sicurezza Alimentare

AUDIT n. 01 del 29/11/2017

Oggetto: Controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti - settore latte e derivati.

COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT

COGNOME E NOME	RUOLO/QUALIFICA
dr.ROSSI Francesco Saverio	Responsabile del gruppo di audit
d.ssa CICCAGLIONE Angela	Auditor
d.ssa SAURO Francesca	Auditor in addestramento

AUTORITA' TERRITORIALE SOTTOPOSTA AD AUDIT

A.S.Re.M. - Dipartimento Unico di Prevenzione - sede di Campobasso
U.O.C. Servizio Igiene degli alimenti di origine animale.

PREMESSE

Obiettivi generali dell'audit

Verificare l'omogeneità e l'efficacia delle attività di controllo ufficiale, svolte ai sensi dell'articolo 4 (6) del Regolamento (CE) n. 882/2004, da parte dell'U.O.C. servizio Igiene degli alimenti di origine animale dipartimentale A.S.Re.M., relativi agli stabilimenti riconosciuti del settore latte e derivati.

Obiettivi specifici dell'audit

Verifica della conformità alle disposizioni prese in relazione alle attività e alle modalità di gestione dei controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti del settore latte e derivati

Criteri dell'audit

- ✓ Regolamento CE n. 853/2004 e ss.mm.ii.;
- ✓ Regolamento CE n. 882/2004 e ss.mm.ii.;
- ✓ Decreto del Commissario ad Acta n. 67 del 17/11/2015;
- ✓ Intesa sul documento concernente linee guida sul controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/04 e 854/04 (repertorio atti n. 212/CSR del 10/11/2016) recepita con D.G.R. n. 575 del 09/12/2016;
- ✓ Intesa sulle 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'OSA (repertorio atti 117/CSR del 25/07/2012) recepita con D.C.A. n. 4 del 27/02/2013;
- ✓ Nota Ministero della Salute protocollo n. 23047-P del 01/06/2016 avente ad oggetto "procedure per il coordinamento dei controlli ufficiali nella filiera del latte crudo e derivati";
- ✓ Eventuale documentazione (procedure, istruzioni, etc.) interna all'A.S.Re.M.

INTRODUZIONE

L'audit programmato, teso alla verifica e valutazione dei controlli ufficiali svolti nelle strutture riconosciute del settore latte e derivati, è stato condotto in due fasi: la prima, effettuata "in campo", con affiancamento del personale sanitario della U.O.C. servizio igiene degli alimenti di origine animale dipartimentale A.S.Re.M. della sede di Campobasso incaricato dello svolgimento dell'audit presso uno stabilimento riconosciuto del settore lattiero-caseario, ai fini





REGIONE MOLISE

Direzione Generale per la Salute

Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Ufficio Sicurezza Alimentare

della supervisione delle modalità di conduzione e gestione dell'audit, in ottemperanza ai criteri previsti dalla normativa vigente; la seconda fase, mediante intervista con il direttore della competente U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M.

SVOLGIMENTO DELL'AUDIT

Nella prima fase (*audit in campo*) sono state prese in considerazione le modalità di conduzione e gestione dell'audit da parte del personale sanitario A.S.Re.M. incaricato in merito agli specifici argomenti pianificati oggetto dell'audit e comunicati al caseificio, nonché le modalità di ispezione e verifica dei requisiti strutturali ed igienico-sanitari del caseificio stesso.

Sono state valutate l'appropriatezza delle domande rivolte al personale operante nel caseificio, nonché la documentazione richiesta e fornita dagli stessi in ordine alla gestione dei fornitori e degli approvvigionamenti, al sistema dei controlli sulle materie prime in entrata e tracciabilità del processo produttivo e del prodotto finale.

In particolare sono state richieste e visionate le procedure di autocontrollo, l'elenco dei fornitori, l'elenco delle materie prime ed ingredienti utilizzati nel processo produttivo, le verifiche e le registrazioni effettuate dal personale del caseificio ed i referti analitici sulle materie prime, prodotti intermedi e prodotto finale.

Sono stati visionati in loco i seguenti documenti:

1. Nota A.S.Re.M. protocollo n. 95442 del 22/11/2017 di comunicazione al legale rappresentante del caseificio individuato, oggetto dell'audit, della data di svolgimento e relativo piano dell'audit;
2. Check list utilizzate da personale sanitario auditor in ordine alle attività di verifica programmate;
3. Manuale di autocontrollo del caseificio e relative procedure (revisione Gennaio 2017).

La seconda fase dell'audit si è svolta nella stessa giornata, nel pomeriggio, presso la sede della U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. di Campobasso; durante lo svolgimento dell'audit sono state richiesti al direttore della competente U.O.C. i seguenti documenti, visionati in loco:

1. Nota e_mail datata 16/06/2017 di assegnazione di competenze, relativi controlli ufficiali e campionamenti a ciascun medico veterinario appartenente all'U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale dipartimentale A.S.Re.M.;
2. Nota protocollo n. 16720 del 24/11/2017 concernente la programmazione A.S.Re.M. degli audit per il settore lattiero caseario per l'anno 2017;
3. Nota e_mail datata 24/11/2017 di trasmissione al personale medico-veterinario incaricato dello svolgimento degli audit della sopra citata nota n. 16720/2017;
4. Nota informale (non protocollata) relativa alla programmazione dei **controlli ufficiali** negli stabilimenti riconosciuti, compresi quelli del settore lattiero caseario, per l'anno 2017;
5. Nota informale (non protocollata) relativa alla programmazione dei **campionamenti ufficiali** negli stabilimenti riconosciuti, compresi quelli del settore lattiero caseario, per l'anno 2017;
6. Proposta di implementazione delle procedure interne all'A.S.Re.M. per quanto concerne i controlli ufficiali nell'area igiene degli alimenti di origine animale (area B), datata 20/11/2017.

ELABORAZIONE DELLE RISULTANZE DELL'AUDIT DI SETTORE





REGIONE MOLISE
Direzione Generale per la Salute
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Ufficio Sicurezza Alimentare

Dalla disamina della documentazione prodotta dal direttore della competente U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., visionata in loco, nel prendere atto che esiste, per il personale afferente alla U.O.C., una attribuzione di compiti di istituto ed una programmazione delle attività di pertinenza della stessa U.O.C., seppur non formalizzata, si rileva che **NON** vi è evidenza formale di documentazione attestante un qualsivoglia criterio di scelta delle strutture da sottoporre ad audit.

Il direttore della competente U.O.C., intervistato al riguardo, riferisce che il criterio di scelta sia degli stabilimenti, sia del numero degli stessi da auditare nel corrente anno è stato dettato da quanto disposto dal Piano Regionale della Prevenzione e, non già, da quanto ratificato dal Piano Regionale Integrato dei Controlli di cui al D.C.A. n. 67 del 17/11/2015.

L'audit "in campo" ha permesso di rilevare quanto segue:

1. il manuale di autocontrollo basato sul metodo HACCP presentato dall'azienda, datato gennaio 2017, è risultato disordinato nella numerazione sequenziale delle pagine ed incompleto;
2. le procedure inerenti i fornitori, l'approvvigionamento delle materie prime, la rintracciabilità nonché le procedure ed i processi ivi descritti (procedure di rintracciabilità del prodotto, eventuale richiamo e ritiro del prodotto non conforme, etc.), seppur presenti, sono risultate incomplete e farraginose;
3. le liste di riscontro utilizzate dal personale sanitario A.S.Re.M. incaricato dello svolgimento dell'audit sono risultate precise e complete ma NON proceduralizzate nè ufficializzate a livello dipartimentale A.S.Re.M.;

In definitiva l'audit ha permesso di verificare che:

1. le modalità di conduzione e gestione dell'audit da parte del personale sanitario incaricato dello svolgimento dello stesso e, più in generale, dei controlli ufficiali nel settore latte e derivati, sono risultate complete e conformi alla normativa vigente, toccando tutti gli aspetti della filiera;
2. la scelta ed il numero delle strutture da auditare NON sempre è dettata dall'effettiva categorizzazione e valutazione del rischio, in linea con i principi ed i criteri di cui al D.C.A. n. 67 del 17/11/2015.

RACCOMANDAZIONI

1	Garantire che il controllo ufficiale sui sistemi di HACCP degli OSA siano più rigorosi (articolo 5 del Regolamento CE n. 852/2004 e ss.mm.ii.);
2	Garantire che i controlli ufficiali ed, in particolare, gli audit vengano eseguiti periodicamente sulle strutture riconosciute/registrate di competenza, tenendo conto della categorizzazione e valutazione del rischio degli stessi (articolo 3 del Regolamento CE n. 882/2004 e ss.mm.ii.);

NON CONFORMITA' RISCONTRATA

N.	Riferimento norma	Descrizione della criticità
1	Articolo 31 - lettere a) e b) del Regolamento CE n. 882/2004 e ss.mm.ii.	Non sono presenti procedure aziendali, ratificate, formalizzate e tenute sotto controllo, per il corretto svolgimento e verifica dell'attività istituzionale oggetto dell'audit.





REGIONE MOLISE
Direzione Generale per la Salute
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Ufficio Sicurezza Alimentare

CONCLUSIONI DELL'AUDIT

Per le raccomandazioni e non conformità rilevate, dovranno essere trasmesse entro 15 giorni, dal ricevimento del presente rapporto di audit, da codesta U.O.C., le proprie osservazioni e azioni correttive da adottare e le evidenze delle soluzioni adottate entro un tempo concordato necessario per attuarle.

Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione esclusivamente con quanto effettivamente esaminato de visu nel corso dell'audit, come dettagliatamente descritto e riportato nel presente rapporto di audit.

Il presente rapporto consta di n. 4 (quattro) pagine e viene inviato, tramite pec, al Dipartimento Unico di Prevenzione ed al direttore della U.O.C. auditata.

Il Responsabile del Gruppo di Audit

dr. Francesco Saverio Rossi

