



REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare
Ufficio "Sanita Animale" e interim "Igiene Zootecnica, benessere animale e
Farmaco veterinario"

AUDIT N. 1
del 21 gennaio 2015

Conformità dell'applicazione delle normative di settore sul Benessere Animale per i capi destinati alla macellazione o all'abbattimento.

COMPONENTI DEL GRUPPO AUDIT

Pasquale PIZZUTO	Responsabile Gruppo Audit
Antonio CICCAGLIONE	Auditor in addestramento
Nicola FERRI	Esperto tecnico
Stefano MESSORI	Esperto tecnico

AUTORITA' TERRITORIALE SOTTOPOSTA AD AUDIT

ASReM

DIPARTIMENTO UNICO DI PREVENZIONE:

1. UU.OO.CC. "Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati" presso la sede di Campobasso;
2. UU.OO.CC. " Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche" presso la sede di Campobasso.

PREMESSE

Il giorno 21 gennaio 2015 si è svolto a Campobasso presso il Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario UU.OO.CC di Igiene degli alimenti di O.A, e Igiene degli allevamenti e P.Z un Audit che rientra nella programmazione prevista dal Decreto del Commissario ad acta n. 21 del 27/06/13, finalizzato a descrivere e valutare gli standard operativi dello stesso Dipartimento e la verifica della conformità alle disposizioni dettate dai Regolamento 882/04, nonché le norme in materia di benessere animale durante la macellazione e gli abbattimenti.

Il programma dell'audit si è articolato in due fasi, una riguardante gli elementi sistemici e l'altra sugli elementi di settore.

Non risulta presente all'audit il Direttore dell'U.O.C. Igiene degli allevamenti e P.Z. di Campobasso in quanto assente per corso di aggiornamento. E' stata inviata una comunicazione tramite e-mail di assenza e sostituzione.

Obiettivi generali dell'audit

Valutazione del livello di adeguatezza dell'organizzazione del Dipartimento Unico di Prevenzione ASReM. e della pianificazione, programmazione, esecuzione, verifica delle attività previste inerenti la tutela e il benessere animale per i capi destinati alla macellazione o agli abbattimenti, in ottemperanza alle disposizioni di cui ai Regolamenti CE e al Piano Nazionale di Benessere animale (PNBA), i punti di forza sviluppati, i punti di debolezza e le eventuali criticità.

Obiettivi specifici dell'audit

- Individuazione delle responsabilità specifiche e relative funzioni;
- coordinamento tra le UU.OO.CC. di Igiene degli alimenti di O.A, e Igiene degli allevamenti e P.Z , e all'interno delle stesse UU.OO.CC., e con altre strutture del Dipartimento di Prevenzione, rapporti con IZSAM;
- Disponibilità di materiali e attrezzature;
- Disponibilità e accesso di informazioni rilevanti (normativa/documenti di riferimento ecc);
- Coinvolgimento formazione e addestramento degli operatori della sanità;
- Servizi agli utenti e accesso alle informazioni, educazione sanitaria;
- Adeguatezza della pianificazione e programmazione degli interventi;
- Gestione ordinaria degli esiti e dei flussi informativi;
- Modalità di gestione degli esiti sfavorevoli e prime azioni conseguenti;
- modalità di verifica delle attività e loro stato di avanzamento;

Criteri dell'audit

- Regolamento CE n. 882/04;
- Accordo Stato-Regioni del 7/2/2013;
- Decreti del Commissario ad Acta n. 20/2013 e n. 21/2013;
- Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA);
- Decreto legislativo 1 settembre 1998, n.333, attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;
- Regolamento CE n. 1099/2009 del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- Decreto Legislativo n. 131 del 6 novembre 2013 – Disciplina sanzionatoria

- per la violazione delle disposizioni di cui al Reg.CE 1099/2009;
- Linee Guida sull'applicazione del Regolamento CE n. 1099/209 del 24 settembre 2009.

INTRODUZIONE

L'audit si è svolto nella giornata programmata del 21 gennaio 2015 presso i locali del Dipartimento di Prevenzione della ASReM siti in Campobasso a Piazza della Vittoria n. 14/A.

Sono stati garantiti i principi fondamentali dell'audit stesso:

- Indipendenza;
- Approccio basato sull'evidenza oggettiva.

Si rappresenta che il clima di collaborazione, la disponibilità di tempo e spazio e la partecipazione attiva di tutti gli operatori coinvolti della struttura ospitante, ha facilitato lo svolgimento dell'audit.

SVOLGIMENTO DELL'AUDIT

L'audit si è svolto con la tecnica dell'intervista diretta con l'ausilio di check list opportunamente predisposte. In particolare sono stati presi in esame i seguenti argomenti:

<ul style="list-style-type: none">• Dotazione del personale, logistica e dotazioni d'ufficio;
<ul style="list-style-type: none">• Pianificazione, programmazione indirizzo, coordinamento ed esecuzione dei controlli ufficiali e delle attività correlate;
<ul style="list-style-type: none">• Servizi agli utenti e accesso alle informazioni;
<ul style="list-style-type: none">• Risorse umane formazione e addestramento;
<ul style="list-style-type: none">• Conformità dell'attività di Controllo, implementazione, registrazione e verifica dei risultati. Disciplina sanzionatoria.

Nel corso dell'audit sono stati visionati i seguenti atti:

1) Nota Dipartimento Prevenzione UOC Igiene degli alimenti di O.A. di Isernia (assenza di Prot. e firma): "Regolamento CE/1099/2009 protezione degli animali durante l'abbattimento: prime indicazioni applicative" ai titolari degli stabilimenti di macellazione;
2) Modulo per l'identificazione dei fabbisogni formativi anno 2014 - UOC Igiene degli alimenti di O.A.;
3) Nota UOC Igiene degli alimenti di O.A. zona Isernia Prot. n. 20816 del 12/02/2014: "Programmazione aziendale P.R.I.C. 2014: disposizione";
4) Nota UOC Igiene degli alimenti di O.A. zona Campobasso prot. n. 23938 del 18/02/2014 "Programmazione aziendale P.R.I.C. 2014: disposizione";

5) Nota UOC Igiene degli alimenti di O.A. zona Agnone Termoli prot. N. 7239 del 23/04/2014: "Programmazione dell'attività dell'UOC Igiene degli alimenti di O.A. - anno 2014;
6) Nota UOC Igiene degli alimenti di O.A. Isernia Prot. 1900 del 09/01/2015: Rilascio certificati idoneità , art.21, lett. b, Reg. CE 1099/2009";
7) Attestato evento formativo ECM: "Protezione degli animali nelle fasi di macellazione Reg CE 1099: formazione di I° livello" IZSLER (anno 2013)
8) Attestato corso di formazione "Progetto formazione" del Dipartimento di Prevenzione Ambito Larino/Termoli U.O.C. di Igiene degli allevamenti e P.Z. per gli Operatori addetti allo stordimento /abbattimento degli animali nelle strutture autorizzate (luglio 2012)
9) 3° Corso Regionale "Progetto formazione" dal Dipartimento di Prevenzione Ambito Larino/Termoli U.O.C. di Igiene degli allevamenti e P.Z. per conducenti e guardiani di veicoli adibiti al trasporto (giugno 2012)

ELABORAZIONE DELLE RISULTANZE DELL'AUDIT DI SISTEMA E DI SETTORE

PUNTI DI FORZA

- L'organigramma è ben definito ed è presente uno schema nominativo per mansione;
- E' prevista inoltre la rotazione del personale e viene redatto un piano di lavoro triennale in base al PRIC (Piano Regionale Integrato Controlli) che è stato visionato dal gruppo Audit;
- Tale piano è redatto previa concertazione e riunioni di Servizio;
- E' garantito un piano di formazione relativo alle materie inerenti il presente Audit.
- E' stata fornita evidenza di corsi di formazione da parte del UOC di Igiene degli alimenti di O.A e dell'UOC di Igiene degli allevamenti e P.Z di Termoli /Larino;

PUNTI DI DEBOLEZZA

- Non è garantita la trasmissione dei documenti e la relativa comunicazione interna ed esterna attraverso la posta elettronica certificata del Dipartimento Unico di Prevenzione, che viene gestita a livello centrale. Non è stato possibile presso la sede del Servizio veterinario di Campobasso il rintraccio della nota Regionale Prot. n. 114595 inviata in data 09/12/2014 al Direttore del dipartimento di Prevenzione e ai Direttori di U.O.C. dei Igiene degli Allevamenti e P.Z. che dichiarano di non averla ricevuta;
- Vengono rilevate carenze dei locali delle attrezzature informatiche e del personale amministrativo;
- Non è assicurato un idoneo processo di comunicazione con l'utenza e non sono divulgate le opportune informazioni tecniche agli operatori del settore tramite implementazione del sito internet istituzionale dell'ASREM, mirate alla promozione della qualità dei servizi (carta dei servizi obsoleta e non aggiornata);
- Manca evidenza, nell'ultimo triennio, di attività di formazione per U.O.C. Igiene degli allevamenti e P.Z ambito di Isernia e Campobasso inerente

la protezione e il benessere degli animali;

RACCOMANDAZIONI

- Si raccomanda un implementazione nella collaborazione tra le diverse UU.OO.CC. del Dipartimento Unico di Prevenzione;
- Per quanto riguarda la formazione sarebbe auspicabile l'applicazione del principio "formazione-formatori", da parte dei Dirigenti veterinari che hanno partecipato a corsi di formazione specifici in materia di benessere animale durante gli abbattimenti e le macellazioni; questo al fine di aumentare il numero dei veterinari opportunamente formati sull'argomento;
- Si raccomanda una procedura documentata inerente il sistema di gestione ed archiviazione dei documenti;
- Si raccomanda di dare maggiore evidenza all'elemento di comunicazione e informazioni verso l'esterno (aggiornamento del sito Web istituzionale, carta dei servizi, opuscoli informativi, ecc) per le finalità di cui all'art. 7.1 del Reg 882/04;

NON CONFORMITA' GRAVE RISCONTRATA:

N.	Riferimento Norma	Descrizione della criticità
1	Reg CE 882/2004 Decisione 2006/677/CE D.C.A. n.ri 20/2013 e 21/2013	Non è stata garantita la possibilità di effettuare la visita presso uno stabilimento di macellazione individuato dal Servizio Veterinario come previsto dal Piano Audit inviato.

N.	Riferimento Norma	Descrizione della criticità
2	Reg. CE 882/2004 Decisione 2006/677/CE Linee Guida per i sistemi di audit delle A.C.	Il gruppo di audit rileva che non sono state inviate le proprie osservazioni in merito alle raccomandazioni e le proprie azioni correttive alle non conformità evidenziate nel precedente Audit n. 1 del 29 novembre 2013;

N.	Riferimento Norma	Descrizione della criticità
3	Reg. CE 1099/2009 artt. 6 e 16, 18, 21	Non è esistita evidenza oggettiva di applicazione di quanto previsto dal Reg. 1099-2009 in particolare

	<p>Linee guida relativi Allegati e</p>	<p>per quanto riguarda i seguenti punti;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica della stesura del elaborazione di procedure operative standard (SOP) relative alle operazioni di macellazioni, da produrre obbligatoriamente da parte dell'operatore del settore; ➤ Utilizzo di check list non aggiornate per la verifica del benessere animale alla macellazione; ➤ Mancanza del piano di azione di spopolamento per l'abbattimento degli animali in allevamento per malattie infettive e diffuse; ➤ Non è stata fornita evidenza dei certificati di idoneità semplificati degli operatori del settore nè è dato di conoscere il numero degli operatori addetti agli abbattimenti e alle operazioni correlate che dovranno successivamente essere formati nella Regione Molise.
--	---	---

CONCLUSIONI DELL'AUDIT

I risultati della valutazione hanno mostrato un approccio costruttivo all'audit di sistema e di settore con spirito di collaborazione e trasparenza nel corso dell'esame delle tematiche trattate. Si è avuta evidenza della maturazione della consapevolezza delle principali problematiche affrontate e delle modalità e percorsi per risolverle.

L'organizzazione ha manifestando una certa attenzione alla formazione e all'addestramento del personale, mentre saranno necessari alcuni miglioramenti inerenti la corretta gestione, trasmissione e archiviazione dei documenti.

Per le 4 raccomandazioni e 3 non conformità rilevate, dovranno essere trasmesse entro 15 giorni, dal ricevimento del presente Rapporto di Audit, da codeste UU.OO.CC. , a seconda delle proprie competenze, le proprie osservazioni e azioni correttive da adottare e le evidenze delle soluzioni adottate entro ulteriori 15 giorni.

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. 6 pagine e viene inviato, tramite PEC, al Dipartimento Unico di Prevenzione e alle UU.OO.CC. di Igiene degli alimenti di O.A. e Igiene degli allevamenti e P.Z.

Il Responsabile del Gruppo Audit

Dott. Pasquale Pizzuto

