



XXVIII Convegno Nazionale AIVI Milano, 12-14 settembre 2018

ATTUALITÀ NELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE

Tavola rotonda: "Approccio moderno all'attività di autocontrollo igienico-sanitario, controllo ufficiale e comunicazione del rischio"

"Il ruolo del Veterinario Ufficiale nel moderno contesto produttivo: conduzione degli audit e valutazione delle procedure di autocontrollo"

Mario ASTUTI – ATS della Brianza

**Valutazione delle procedure di
autocontrollo**



Audit



Controllo ufficiale

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

Articolo 2

Definizioni

- 1) «controllo ufficiale»: 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;

Come funziona un Controllo Ufficiale ?

SI RACCOLGONO

le **EVIDENZE**: ogni tipo di informazione verificabile, che può essere raccolta e che sia attinente all'oggetto ed ai criteri del controllo ufficiale

CHE CONFRONTATE CON

i **CRITERI**: norme, politiche, procedure o requisiti di riferimento delle quali si vuole verificare l'effettiva ed efficace applicazione

DANNO ORIGINE ALLE

RISULTANZE: risultati della valutazione, che si ottengono dal confronto tra le evidenze rilevate e raccolte rispetto ai criteri del controllo ufficiale

RISULTANZE :
Non esistono vie di mezzo

Conforme



Non
conforme



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

I controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:

- a) l'esame di tutti i **sistemi di controllo posti in atto dagli operatori** del settore dei mangimi e degli alimenti e **i risultati così ottenuti**;
 - b) l'**ispezione** di:
 - i) impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
 - ii) materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
 - iii) prodotti semilavorati;
 - iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
 - v) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
 - vi) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- ente regolamento.

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

- c) controlli delle **condizioni igieniche** nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;
- d) valutazione delle **procedure** in materia di buone prassi di fabbricazione (**GMP**), buone prassi igieniche (**GHP**), corrette prassi agricole e **HACCP**, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- e) esame di **materiale scritto** e di altre **registrazioni** che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;
- f) **interviste con gli operatori** del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;
- g) **lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori** del settore dei mangimi o degli alimenti;
- h) controlli effettuati con **gli strumenti propri dell'autorità competente** per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- i) **qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.**

**Come si valuta un sistema di
autocontrollo**

Sistema di autocontrollo



HACCP

PULIZIA E SANIFICAZIONE

PROCEDURE PREREQUISITO



HACCP

PULIZIA E SANIFICAZIONE

PROCEDURE PREREQUISITO



**Come si valuta un sistema di
autocontrollo**

**Alcuni principi di carattere
generale**

- la valutazione dell'autocontrollo deve essere fatta con un contraddittorio con l'OSA (si chiede e si ascolta la risposta e si valuta se la risposta è adeguata)
- la valutazione dell'autocontrollo è comunque un controllo ufficiale (non una piacevole chiacchierata tra amiconi) e si conclude con l'emissione di un giudizio che può anche essere sfavorevole

- non facciamoci prendere in giro
 - decidiamo noi cosa controllare (reparti, attività, documenti, registrazioni)
 - se un documento/registrazione non è immediatamente disponibile non dimentichiamoci di richiederlo prima della fine del controllo
 - facciamo e rifacciamo domande (anche a persone diverse) per vedere se otteniamo le stesse risposte
 - se cercano di "parlar d'altro" non ci facciamo distrarre

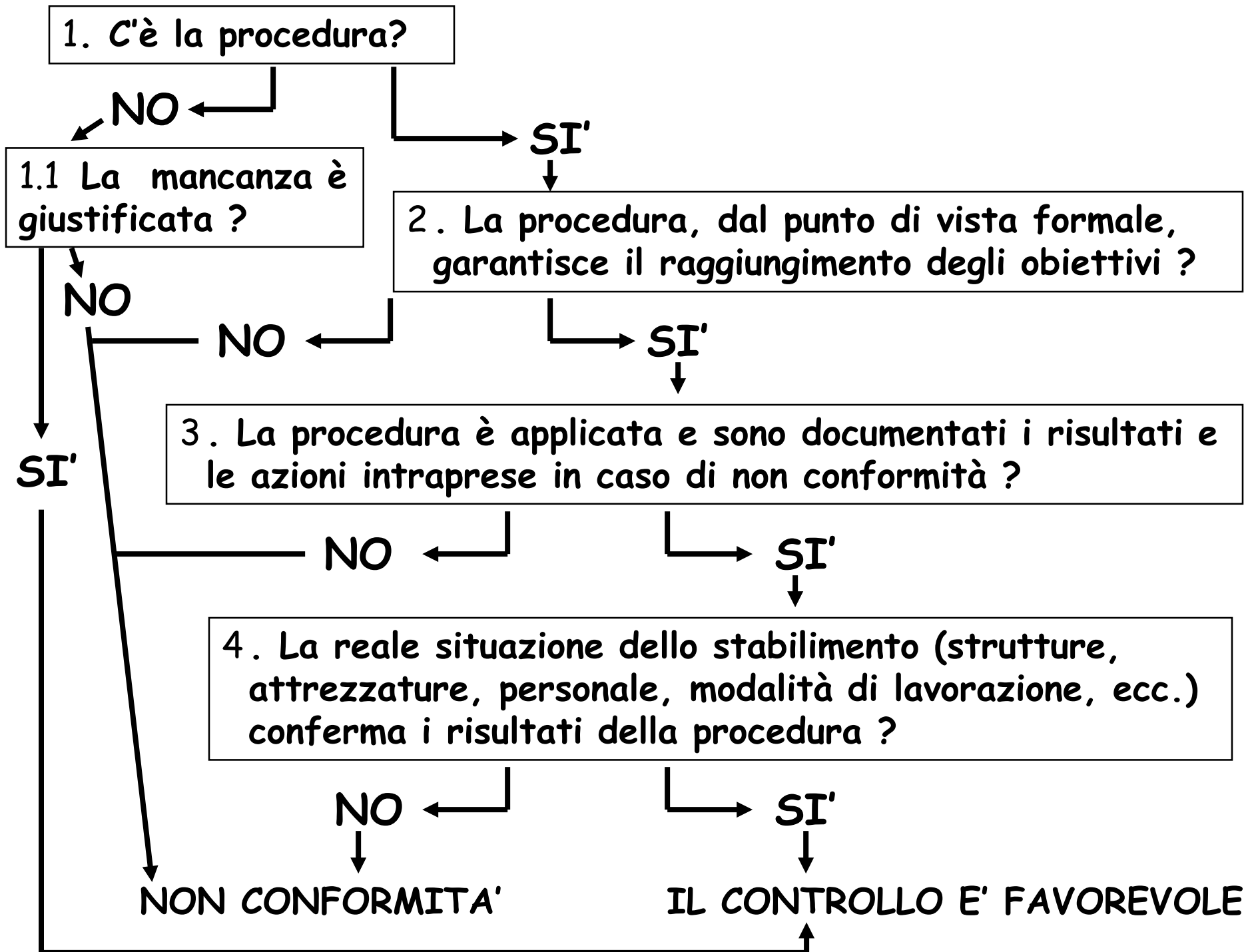
- non facciamoci intimorire
 - non è detto (anzi !) che il personale degli uffici qualità delle ditte ne sappia più di noi
 - non è detto (anzi !) che le ditte super certificate ISO, BRC, IFS, ecc. abbiano procedure perfette

Come si valuta un sistema di autocontrollo

Controllo delle procedure

- prerequisiti
- HACCP

**COME
SI CONTROLLA
UNA PROCEDURA ?**



AUDIT DOCUMENTALE

1. C'è la procedura?

NO

1.1 La mancanza è giustificata?

NO

SI'

2. La procedura, dal punto di vista formale, garantisce il raggiungimento degli obiettivi?

SI'

3. La procedura è applicata e sono documentati i risultati e le azioni intraprese in caso di non conformità?

NO

SI'

4. La reale situazione dell'industria alimentare (strutture, attrezzature, personale, modalità di lavorazione, ecc.) conferma i risultati della procedura?

NO

SI'

NON CONFORMITA'

IL CONTROLLO E' FAVOREVOLE

AUDIT DOCUMENTALE

1. C'è la procedura?

NO

1.1 La mancanza è giustificata?

NO

SI'

2. La procedura, dal punto di vista formale, garantisce il raggiungimento degli obiettivi?

SI'

3. La procedura è applicata e sono documentati i risultati e le azioni intraprese in

AUDIT IN CAMPO

NO

SI

4. La reale situazione dello stabilimento (strutture, attrezzature, personale, modalità di lavorazione, ecc.) conferma i risultati della procedura?

NO

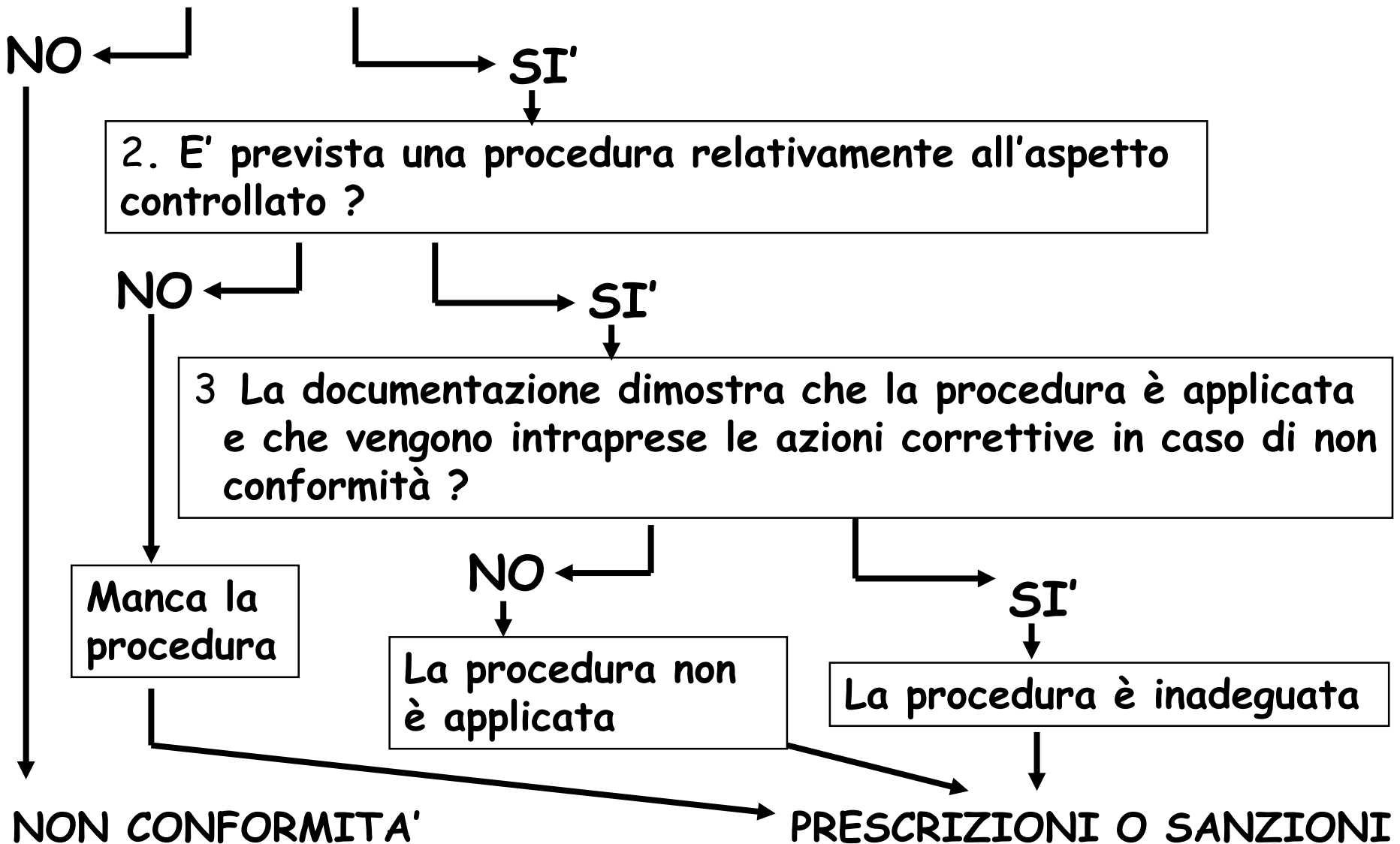
SI'

NON CONFORMITA'

IL CONTROLLO E' FAVOREVOLE

OPPURE ...

1. La reale situazione dello stabilimento (strutture, attrezzature, personale, modalità di lavorazione, ecc.) evidenzia aspetti che presuppongono una non corretta applicazione della procedura ?



1. La reale situazione dell'industria alimentare (strutture, attrezzature, personale, modalità di lavorazione, ecc.) evidenzia aspetti che presuppongono una non corretta applicazione della procedura ?

AUDIT IN CAMPO

2. E' prevista una procedura relativamente all'aspetto controllato ?

3. La documentazione dimostra che la procedura è applicata e che vengono intraprese le azioni correttive in caso di non conformità ?

Manca la procedura

La procedura non è applicata

La procedura è inadeguata

NON CONFORMITA'

PRESCRIZIONI O SANZIONI

1. La reale situazione dello stabilimento (strutture, attrezzature, personale, modalità di lavorazione, ecc.) evidenzia aspetti che presuppongono una non corretta applicazione della procedura ?

AUDIT IN CAMPO

2. E' prevista una procedura relativamente all'aspetto controllato ?

AUDIT DOCUMENTALE

3. La documentazione dimostra che la procedura è applicata e che vengono intraprese le azioni correttive in caso di non conformità ?

Manca la procedura

La procedura non è applicata

La procedura è inadeguata

IL CONTROLLO E' FAVOREVOLE

PRESCRIZIONI O SANZIONI

PROCEDURA



Perché ?

UN ESEMPIO:

Procedura lotta agli infestanti

Come ?

Quando ?

Perchè ?

Qual è l'obiettivo della procedura ?

- prevenire la contaminazione di prodotti alimentari e di mangimi
- prevenire l'introduzione di malattie negli allevamenti
- prevenire danni a attrezzature, alimenti, mangimi

Cosa ?

... riguarda la procedura ?

- misure di prevenzione dell'insediamento
- misure di prevenzione dell'ingresso
- monitoraggio della presenza
- misure per ridurre/eliminare la presenza
- ecc. ecc.

Chi ?

... è coinvolto nella procedura ?
per cosa ?

- personale interno (*gestione aree esterne - gestione aperture verso l'esterno*)
- ditta esterna (*monitoraggio - interventi di bonifica*)
- manutentori (*controllo aperture verso esterno*)

Come ?

... viene fatta:

- la gestione aree esterne
- la manutenzione degli ingressi
- la formazione del personale
- il monitoraggio
- l'adozione azioni correttive

Quando ?

frequenza controllo aree
esterne - gestione aperture

frequenza monitoraggio

**Come si valuta un sistema di
autocontrollo**

**Alla fine del controllo deve
essere redatto un verbale**

La corretta e completa redazione dei verbali di controllo ufficiale è fondamentale per:

- descrivere quello che si è controllato (e quindi anche quello che NON si è controllato) anche per evitare eventuali contestazioni da altri Organi di vigilanza
- fornire all'OSA delle informazioni chiare su ciò che è conforme e su ciò che NON è conforme in modo che possa adottare le misure adeguate per risolvere ciò che NON è conforme
- evitare di fornire materiale utile agli avvocati in caso di ricorsi per sanzioni amministrative (ed evitare di perdere tutti un sacco di tempo)

Sul verbale di controllo ufficiale devono essere sempre specificati:

- **OBIETTIVI**
- **CAMPO**
- **CRITERI**

Sono descritte le **EVIDENZE**:

- vengono riportate le informazioni acquisite mediante brevi descrizioni oggettive del controllo effettuato, senza emettere giudizi, senza indicare possibili soluzioni, attenendosi scrupolosamente ai soli fatti riscontrati ed agli elementi effettivamente verificati/controllati

Sono descritte le **RISULTANZE**:

- esprimono per ogni evidenza registrata la conformità o la non conformità alla luce dei criteri previsti
- altri giudizi intermedi non devono essere utilizzati
- non deve essere espressa nessuna indicazione in merito ad azioni di ripristino alla conformità, in quanto la scelta dei mezzi e delle modalità è responsabilità completa dell'O.S.A.

Sono espresse le **CONCLUSIONI**:

- in base alle risultanze emerse
- devono fare esplicito riferimento agli obiettivi del controllo ufficiale definendo chiaramente il loro raggiungimento, anche parziale, o meno

Come si valuta un sistema di autocontrollo

Alla fine del controllo deve essere redatto un verbale

e se emergono delle NC ?

Non conformità

Mancato soddisfacimento di un requisito
(Norme ISO 9000)

*La mancata conformità alla normativa in materia di
mangimi o di alimenti e alle norme per la tutela della
salute e del benessere degli animali*
(Reg. 882/2004)

Documentazione e comunicazione agli operatori del settore alimentare delle NC rilevate nel corso dei controlli ufficiali

L'autorità che esegue i controlli ufficiali ne documenta, accanto agli obiettivi e ai metodi applicati, **i risultati**.

La documentazione deve essere sempre lasciata a disposizione dell'operatore interessato.

Documentazione e comunicazione agli operatori del settore alimentare delle NC rilevate nel corso dei controlli ufficiali

Le modalità di registrazione e di comunicazione all'OSA della NC rilevata **devono permettere all'operatore di comprendere il tipo, la natura la localizzazione e l'estensione della NC** in modo da potere adottare le più pertinenti AC.

Documentazione e comunicazione agli operatori del settore alimentare delle NC rilevate nel corso dei controlli ufficiali

Queste indicazioni devono essere riportate nel rapporto di audit/ispezione **congiuntamente al termine entro il quale devono essere adottate le pertinenti AC**, a prescindere dalle eventuali azioni condotte dall'autorità competente in conseguenza alle risultanze del controllo ufficiale (sanzioni amministrative - segnalazione Autorità giudiziaria - ecc.) e alle **informazioni sui diritti di ricorso avverso ai provvedimenti adottati**

Documentazione e comunicazione agli operatori del settore alimentare delle NC rilevate nel corso dei controlli ufficiali

I tempi di risoluzione devono essere indicati in base alla gravità della NC e al grado di rischio di contaminazioni degli alimenti

Non è compito dell'Autorità che effettua il controllo stabilire o indicare le modalità di risoluzione delle NC

**BUON LAVORO E GRAZIE PER
L'ATTENZIONE !!!**