

ASL DI PESCARA

Attività di audit in stabilimenti di macellazione e lavorazione carni riconosciuti

Maurizio Ferri, Lorenza De Amicis, Fabrizio Lodi

Servizio Veterinario, Area B, ASL Pescara

Negli ultimi dieci anni il legislatore comunitario si è prodotto in uno sforzo normativo intenso, per armonizzare il sistema di controllo ufficiale degli alimenti e uniformare in ambito comunitario gli aspetti produttivi, qualitativi e di sicurezza degli alimenti.

Attraverso la pubblicazione dei regolamenti del Pacchetto Igiene, l'Unione Europea ha:

- ridefinito regole, ruoli e responsabilità sia dell'Autorità competente incaricata di effettuare controlli ufficiali, sia dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in merito alla implementazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare;
- elaborato nuove metodiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali, prevedendo procedure documentate al fine di soddisfare i criteri della trasparenza e uniformità;
- introdotto criteri basati sul rischio per la programmazione dei controlli (classificazione delle imprese alimentari in base al rischio valutato).

Gli elementi cardine che sostengono l'intero pacchetto igiene

NUOVA POLICY	PILASTRI
Integrazione di filiera (dall'allevamento alla tavola)	Chiara responsabilità degli operatori ai diversi livelli della filiera
Approccio di tipo: <ul style="list-style-type: none"> • preventivo • orizzontale • basato sul rischio 	Implementazione del sistema HACCP
	Principi dell'audit

Tabella 1. Regolamenti del Pacchetto Igiene.

possono essere sintetizzati come in tabella 1:

Per effetto della nuova policy comunitaria i controlli ufficiali degli alimenti vengono sempre più incentrati sulla "valutazione sistematica" delle attività condotte dalle imprese alimentari, e dei relativi sistemi di gestione per la sicurezza (prerequisiti, HACCP), privilegiando lo strumento dell'audit. L'audit che affianca e si integra con l'attività ispettiva, di monitoraggio e di sorveglianza, si caratterizza per l'aspetto sistematico (regolarità e uniformità metodologica) e sistemico (abbraccia l'intero sistema oggetto di valutazione) e dunque costituisce uno strumento utile per valutare il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare, in alternativa alla sola verifica delle modalità di gestione adottate dall'OSA. I riferimenti all'audit contenuti nei regolamenti del pacchetto igiene sono riassunti nella tabella 2.

Ruolo strategico dell'audit

L'audit, che inaugura l'era della qualità, rappresenta per i servizi veterinari un mutamento copernicano dei propri modi di operare sul territorio e di intendere i propri fini istituzionali. Qualità significa declinare gli aspetti relativi alla uniformità di azione e di valutazione (procedure per verificare l'efficacia dei controlli-audit interni), oltre che alla trasparenza dell'azione (procedure documentate), perché oltre "che fare" bisogna "far sapere".

L'industria alimentare negli ultimi dieci anni ha dovuto, per esigenze di mercato e di competitività, dotarsi di strumenti nuovi di gestione della sicurezza e qualità ed affrontare il cammino verso la certificazione di prodotto e di sistema. Questa tendenza crescente ha prodotto un evidente distacco nei confronti dei servizi di controllo ufficiale, i quali, causa la radicata autoreferenzialità, non sono riusciti a fare propri nel tempo gli strumenti della certificazione volontaria con il risultato di produrre un cortocircuito comunicativo

Regolamento CE/ 882/2004	<p>Art. 2 Definizioni: «Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi».</p> <p>Art. 4 p. 6: «Le autorità competenti procedono a audit interni o possono far eseguire audit esterni, e prendono le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del presente regolamento. Tali audit sono soggetti ad un esame indipendente e sono svolti in modo trasparente».</p>
Regolamento CE/854/2004	<p>Art. 4 «I controlli ufficiali comprendono audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP». «Un veterinario ufficiale effettua i compiti di audit».</p>
Decisione 677 del 29 Settembre 2006 (che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n.882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio 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).	<p>Riprende i contenuti e metodi della norma internazionale UNI ISO 19011:2003 che definisce le linee guida per gli audit dei sistemi di gestione della qualità.</p>
Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE /882/2004 e CE /854/2004	<p>Forniscono elementi interpretativi spesso esplicitamente non vincolanti (principi più che metodi) per la programmazione del controllo ufficiale e la tutela della sicurezza alimentare. Ampio spazio dedicato alla metodologia di auditing (Allegato 1) con palese richiamo alle tecniche descritte nella norma UNI EN ISO 19011:2003.</p>

Tabella 2. I riferimenti all'audit contenuti nei regolamenti del pacchetto igiene.

ed una esclusione culturale. È fuori dubbio che il veterinario ufficiale detiene una responsabilità unica (monopolio), notevole e diretta nei confronti del consumatore, nel garantire che il sistema di controllo sia rapido, efficace e di alto livello professionale. Il controllo pubblico da egli esercitato, attraverso la supervisione sulle unità produttive, “certifica” sia lo stabilimento sia il prodotto, quest’ultimo attraverso un bollo sanitario e/o marchio di identificazione, che ne permettono la libera circolazione sul mercato. In realtà il mutamento di ruolo del veterinario ufficiale è ancora in essere (non compiuto anche a motivo dell’insufficiente *turnover* generazionale) e dovrà sicuramente trovare modi e tempi di discussione e di confronto in un nuovo percorso formativo e in un più efficace sistema di coordinamento nazionale e regionale che assicurino uniformità di azione, proporzionale al valore sociale dei compiti attribuiti in ambito comunitario. In questo contesto, quindi, l’audit va visto come una preziosa occasione per un nuovo slancio e recupero culturale della categoria e per la promozione di standard di funzionamento a livello nazionale che consentano di proteggere il sistema di controllo ufficiale dalle attuali discrasie. Solo un approccio metodologico e integrato alla gestione (uniforme) del rischio alimentare a livello nazionale, consente di ovviare alle inefficienze di alcuni servizi che, come si è visto in occasione delle recenti ispezioni della FVO (*Food and Veterinary Office*), si ripercuotono sulla credibilità dell’intero sistema di controllo nazionale a danno delle realtà “virtuose”.

Nuovo linguaggio normativo

Per effetto della “riforma” del sistema dei controlli ufficiali, il linguaggio normativo si è arricchito di termini nuovi quali: “se necessario”, “adeguato”, “sufficiente”, “laddove appropriato”, proprio a dimostrazione dell’attenzione maggiore rivolta dal legislatore comunitario più agli strumenti di cui l’OSA dispone (lasciandogli una maggiore libertà), per raggiungere gli obiettivi di sicurezza sia di processo sia di prodotto, piuttosto che ai dettagli tecnici relativi ai requisiti strutturali e igienici degli impianti di produzione. Nella tabella 3 vengono illustrati alcuni esempi di questo passaggio.

Differenze tra audit, ispezione e controlli ufficiali (premessa necessaria)

Lo scopo dell’audit non è di dettagliare i requisiti igienico-strutturali previsti dalla normativa (che possono comunque ricadere nell’ambito delle attività ispettive), quanto, piuttosto, quello di documentare i criteri di funzionalità ed efficienza dei sistemi utilizzati dall’impresa alimentare finalizzati al raggiungimento degli obiettivi della sicurezza alimentare. L’ispezione è definita



Requisito	Approccio "prescrivi e controlla" - (Precedente normativa verticale)	Approccio "basato su obiettivi" (Regolamenti del pacchetto igiene)
Impianti di sezionamento: temperatura	Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento e imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o uguale a + 7 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a + 12 °C.	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento e imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie e 7°C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente.
Impianti di sezionamento: requisiti strutturali	Dispongano di locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché, quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse. Carni non imballate possono essere depositate in un locale frigorifero di questo tipo solo se esso è stato previamente pulito e disinfettato; Le pareti devono essere lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a).	dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni. Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente

Tabella 3. Nuovo approccio del pacchetto igiene: alcuni esempi.

dall'art 2 del Regolamento 882/2004 come: «L'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, alimenti, alla salute degli animali e al benessere degli animali».

In sostanza, mentre le ispezioni e i controlli ufficiali (che comunque sono tesi a "verificare" la conformità del sistema di autocontrollo ai requisiti cogenti), si basano su ciò che è visivamente accertabile (osservazioni), l'audit può essere definito come "l'arte di trovare ciò che non si vede".

Nella tabella 4, il passaggio dall'ispezione all'audit viene simbolicamente rappresentato con gli esempi della fotografia (ispezione), film (controlli ufficiali) e sceneggiatura (audit). L'audit (comprendente anche l'attività ispettiva) quindi, si posiziona nell'ambito dei controlli ufficiali per la sicurezza degli alimenti a un livello superiore e può e deve avvalersi di tecniche già utilizzate per il

controllo ufficiale quali, ad esempio: l'esame documentale, le registrazioni (audit documentale), le interviste, le evidenze ispettive ed i campionamenti (audit di campo) .

L'audit in impianti riconosciuti nella ASL di Pescara

Nell'ambito delle attività che il Servizio veterinario Igiene degli Alimenti di O.A. della AUSL di Pescara ha posto in essere per

Ispezione	Controlli ufficiali	Audit
Indicazioni random	Sequenza di indicazioni	Intero sistema
Fotografia istantanea	Più osservazioni	Sistema di osservazioni
Orientato sui fatti	Orientato sul processo	Orientato sull'intero sistema per l'autocontrollo (SAC)
GMP/GHP statico	GMP/GHP dinamico	Performance del SAC
Prerequisiti	Prerequisiti	Piano HACCP/Dossier
Personale	Personale	Training/performance
Prodotto	Processo	Risultati test
Veterinario ufficiale		
Fotografia	Video	Sceneggiatura

Tabella 4. Il passaggio dall'ispezione all'audit letto in chiave fotografica.

- HACCP
- Registro non conformità
- Registro carico e scarico
- Decreti di riconoscimento
- Sversamento acque reflue
- Approvvigionamento acqua potabile
- RegISTRAZIONI temperature

- Procedura rintracciabilità
- Procedura *pest-control*
- Procedura sanificazione
- Procedura gestione sottoprodotti
- Formazione personale
- Procedura ritiro/richiamo prodotti
- Controlli microbiologici

Tabella 5. Audit documentale.

dare attualità ai principi e regole del nuovo “Pacchetto Igiene”, si è partiti dalla considerazione che sia gli standard internazionali (ISO 19000, 14000 e 22000) sia la normativa comunitaria, riconoscono e promuovono l’audit come strumento di gestione della sicurezza alimentare di una organizzazione o impresa alimentare, e dal fatto, inoltre, che nel mondo veterinario, così come già avvenuto in alcuni segmenti della industria alimentare, si è rafforzata la consapevolezza che deve avanzare il “bisogno di qualità”.

Da gennaio 2008, quindi, è stato predisposto e attuato un programma di audit che ha interessato 35 stabilimenti riconosciuti, di cui 8 macelli, 16 impianti di sezionamento, 1 laboratorio di preparazione di carni, 6 laboratori di prodotti a base di carne e 4 depositi. Nel corso delle visite si è proceduto alla loro classificazione in base al rischio, utilizzando un modello di valutazione che tiene conto sia dei fattori di rischio potenziale, sia dei criteri di misura di affidabilità dell’OSA per la gestione della sicurezza alimentare.

La documentazione utilizzata nel corso degli audit ha compreso:

- lettera di comunicazione all’OSA;
- rapporto audit;
- scheda NC (non conformità);
- scheda valutazione del rischio.

In linea con quanto descritto nella procedura audit predisposta dall’Ufficio, sono stati effettuati sia audit di campo sia audit documentali. L’audit di campo ha previsto la raccolta di informazioni verificabili (evidenze), tramite sopralluoghi negli impianti. L’audit documentale invece, ha valutato la documentazione relativa al sistema di gestione della sicurezza compreso il piano HACCP e le relative registrazioni.

L’audit di documentale si è soffermato sugli aspetti elencati nella tabella 5:

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

I regolamenti (CE) n. 882/04 e 854/04, al fine di consentire un migliore utilizzo delle risorse ispettive ed ottenere risultati più efficaci delle attività di controllo ufficiale,

hanno individuato alcuni criteri per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio.

Il modello utilizzato per la valutazione del rischio degli stabilimenti (in corso di ulteriore definizione), diverso da quello proposto di recente dal Ministero della Salute, si basa sulle seguenti

componenti, a loro volta articolati in *sub*-componenti:

- fattori di rischio** dell’impianto e delle sue produzioni;
- azioni dell’OSA** in relazione alla gestione della sicurezza alimentare.

La descrizione completa del modello di valutazione, è contenuta nella procedura relativa agli atti del Servizio. Si precisa che nelle aziende con più tipologie di produzione, la categorizzazione è stata effettuata considerando l’attività a maggior rischio.

L’esito del processo di valutazione ha consentito di assegnare ai 35 stabilimenti ispezionati un punteggio totale e di collocarli all’interno di classi di rischio di tipo alto, medio e basso così come di seguito riportato (figura 1).

I dati in tabella indicano come la quasi totalità degli stabilimenti di sezionamento, preparazione e prodotti a base di carni ricade nella classe di rischio basso, con l’eccezione di due risultati a rischio medio e uno a rischio alto (sezionamento). Metà degli impianti di macellazione è risultata a rischio medio.

È opportuno precisare che i termini alto, medio e basso rischio, qui utilizzati, non indicano una valutazione positiva o negativa dell’azienda o la pericolosità degli alimenti prodotti. Al contrario, questo tipo di classificazione ha una finalità di tipo gestionale essendo associata alla definizione delle frequenze

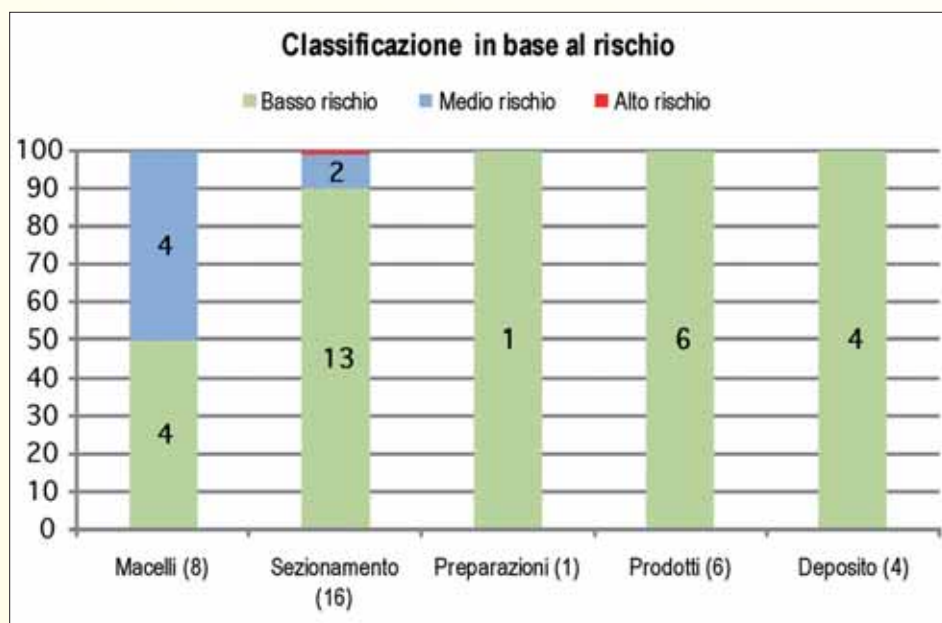


Figura 1. Classificazione, in base al rischio, degli stabilimenti di carne ispezionati, nel territorio della ASL di Pescara.



di visita con il vantaggio di ottimizzare l'impiego del personale ispettivo.

Rimane inteso che le classi di rischio e i relativi giudizi sulla gestione globale della sicurezza alimentare possono essere comunque indicativi della tendenza o probabilità che a partire da un evento o non conformità possa concretizzarsi un pericolo per l'alimento.

Elaborazione non conformità

Le non conformità (NC) riscontrate in ciascun impianto, sono state codificate (come indicato in tabella 6) e raggruppate nelle seguenti tre tipologie (i numeri tra parentesi indicano il rapporto delle singole NC rispetto al totale degli impianti visitati):

NC Documentali (28/35)

NC Gestionali (15/35)

NC Strutturali (27/35)

I dati della figura 2, mostrano come la percentuale più alta di NC è riferita a carenze documentali (audit documentale), seguita da quelli strutturali e gestionali (audit di campo). Le "NC strutturali" hanno coinciso in prevalenza con

problematiche legate alla usura degli impianti, in modo particolare: pavimentazione, pareti e parti alte e non facilmente accessibili dei locali, risultato di una non corretta applicazione delle procedure di manutenzione strutturale e di gestione igienica. Altro problema ricorrente in quasi tutti gli impianti ha riguardato la metodologia per il controllo dell'acqua potabile con assenza di numerazione dei punti di erogazione.

Per le "NC gestionali", in circa un terzo del totale degli impianti ispezionati, è emersa l'applicazione insufficiente delle procedure prerequisiti (GHP). In particolare la non effettuazione di regolari pulizie straordinarie, a fronte dell'esistenza di procedure dettagliate. Problema quest'ultimo riconducibile a una scarsa attenzione igienica da parte delle maestranze e non costante attuazione delle procedure esistenti. Relativamente ai sistemi di autocontrollo aziendale impiegati e in modo particolare ai piani HACCP, si è notato una certa ridondanza nella produzione di diagrammi e di schede operative allegate, tali da rendere gli stessi piani sopradimensionati rispetto alle realtà aziendali. Inoltre, per alcuni degli impianti ispezionati, non è stata operata una corretta individuazione di CCPs, con il risultato di produrne un numero eccessivo e di prevedere azioni correttive superflue e comunque verosimilmente non adottate nella pratica.

A ciò si aggiunge il fatto che molte delle attività e controlli descritti nel piano, non hanno trovato puntuale corrispondenza con quanto effettivamente condotto in azienda. Per ovviare a questa carenza i consulenti per l'autocontrollo sono stati invitati a rendere il piano HACCP il più possibile aderente alla realtà dell'impianto. Parimenti all'OSA è stato richiesto di porre in essere in modo costante ed efficace quanto espresso nelle "dichiarazione di intenti" (piano HACCP).

Cod. A - Benessere animale
Cod. B - *Ante mortem*
Cod. C - *Post mortem*
Cod. D - HACCP
Cod. E - MRS - sottoprodotti della macellazione
Cod. F - Gestione igienica macellazione e lavorazione
Cod. G - Tracciabilità
Cod. H - Locali e attrezzature
Cod. I - Documentale

Tabella 6. Codici utilizzati per codificare le non conformità riscontrate in ciascun impianto.

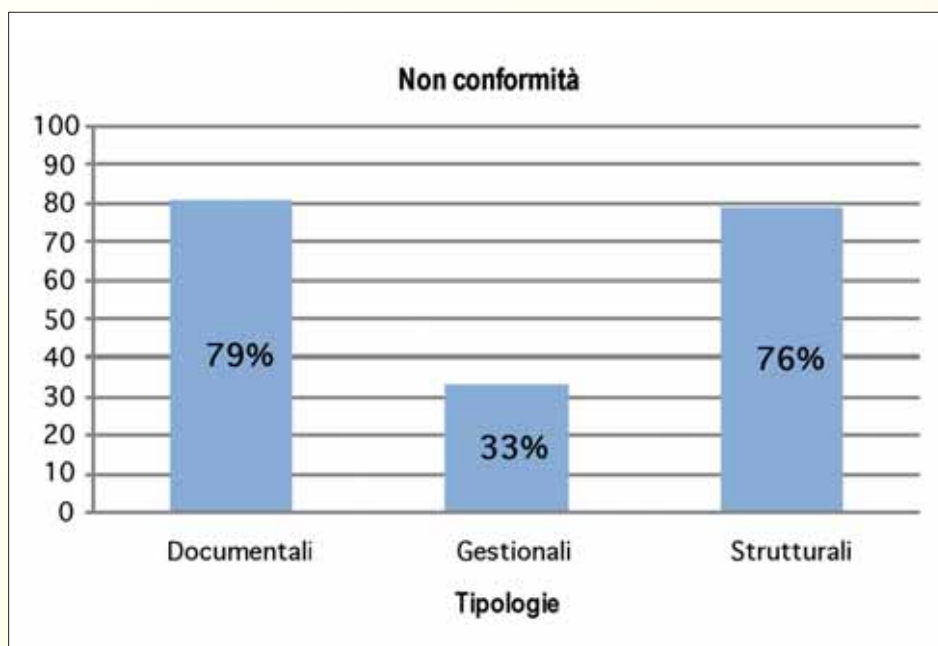


Figura 2. Cause di NC espresse in percentuale.

Valutazione finale

L'elemento di rilievo scaturito da questa prima esperienza di utilizzo della metodologia di audit, ha coinciso con l'adozione di un approccio uniforme e sistematico per l'esecuzione presso gli impianti alle aziende, attraverso documentazione e moduli opportunamente predisposti. L'obiettivo, anche se non totalmente raggiungibile, è stato quello di offrire ai colleghi coinvolti in attività di audit, una metodologia di valutazione il più possibile uniforme e obiettiva.

La procedura di audit, attraverso passaggi metodologici e la predisposizione di documenti standard, ha consentito di formulare un giudizio globale omogeneo sul sistema di gestione della sicurezza alimentare impiegato dall'OSA, sgombrando il più possibile il campo dalla formulazione di pareri, che, sulla base di considerazioni soggettive, potessero

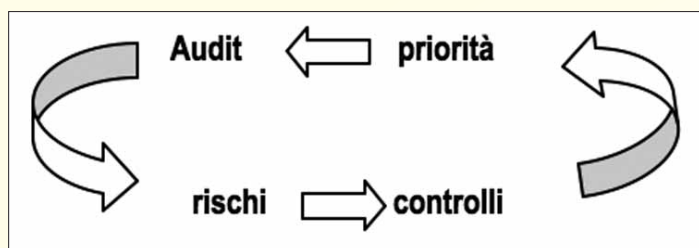


Figura 3. In senso ciclico, partendo dall'audit si riesce a decidere la frequenza e il tipo di controllo da effettuare.

risultare discordanti.

Se si esclude un numero ridotto di impianti, nei quali comunque sono state evidenziate NC gravi e che richiedono un controllo ufficiale più stretto nel corso delle attività future, possiamo affermare in generale che i risultati ottenuti, depongono per standard igienici accettabili nelle aziende che trattano alimenti carnei, e testimoniano, sulla base della verifica delle azioni richieste, una accresciuta disponibilità degli operatori a recepire i rilievi contestati e a porre in atto interventi correttivi. Le problematiche maggiori, come già detto, hanno interessato la non puntuale manutenzione delle strutture, locali e attrezzature, seguite da quelle relative all'applicazione delle procedure GHP ed HACCP. Per la gestione di quest'ultimo aspetto, sono stati richiesti interventi più incisivi sia ai consulenti per l'autocontrollo, finalizzati a una revisione e aggiornamento degli interventi di formazione delle maestranze, sia ai colleghi impegnati nelle attività di controllo ufficiale e di vigilanza permanente.

La valutazione del rischio delle singole realtà produttive esaminate, ha permesso di stabilire una nuova programmazione e pianificazione degli audit successivi, e di predisporre una procedura che preveda una frequenza minima di controlli da effettuare in base al profilo di rischio (ad eccezione degli interventi per i quali la legislazione prevede una frequenza fissa). Le ridotte frequenze associate a livelli di rischio basso, premieranno gli operatori che dimostrano più capacità di governo dei processi produttivi, rispetto a quelli che non offrono garanzie adeguate.

Seguendo un ciclo, a partire dall'audit, attraverso una prima classificazione delle imprese in base al rischio si riesce a decidere la frequenza ed il tipo di controllo, ed ottenere risultati utili per identificare nuove priorità e pianificare il programma degli audit successivi.

Come già sta accadendo in alcuni paesi anglosassoni, si potranno prevedere in futuro, utilizzando algoritmi per l'attribuzione del rischio a combinazioni patogeno-prodotto e definizione delle priorità ispettive e di campionamento, modelli operativi che colleghino le attività di ispezione (modalità e intensità) ai reali benefici ottenibili in Sanità pubblica.

Audit: quali i vantaggi?

Questa prima esperienza di conduzione dell'audit ha permesso di individuare alcuni vantaggi sia per il Servizio sia per l'OSA.

Vantaggi per il Servizio

È fuori dubbio che l'audit, costituisca un elemento essenziale del bagaglio tecnico-professionale dei veterinari. La costituzione all'interno dei Servizi veterinari di un team incaricato di predisporre la pianificazione ed esecuzione degli audit, offre maggior garanzie di uniformità di azione. Naturalmente per la selezione di colleghi facenti parte del team (*Lead auditor* e *tutor*), bisogna tener conto di precise attitudini professionali e comunicative, elementi essenziali per un buon andamento dell'audit. Si può ritenere che le competenze sulla materia dell'audit acquisite già attraverso i corsi certificati CEPAS ISO 19011 e ISO 22000 organizzati da questo servizio per il personale veterinario e tecnico dell'Ufficio, e conclusisi con la qualifica di auditor, richiedono un maggiore approfondimento sia attraverso lo scambio informativo con altri servizi, sia con la partecipazione a gruppi di lavoro regionali o nazionali.

A questo riguardo un attivo coinvolgimento con il Gruppo di lavoro audit della Società Italiana Veterinaria Preventiva del Sivemp può





sicuramente aiutare a migliorare alcuni aspetti metodologici e tecnici. La tecnica di audit ha consentito di approcciarsi con nuove modalità alle aziende, attraverso la valutazione “sistematica” del grado di affidabilità dei sistemi adottati per la sicurezza degli alimenti e la “verifica della conformità” ed “efficacia” degli stessi (audit HACCP, prerequisiti quali GHP, GMP). (Art 4 -Regolamento 854/2004). La suddetta valutazione ha interessato:

- conformità di sistema/prodotto a requisiti specifici, con identificazione di;
 - aree di miglioramento del sistema (esplicitate attraverso “raccomandazioni” in caso di evidenti necessità di migliorare le procedure interne e i controlli);
 - aree affette da anomalie che richiedono interventi correttivi;
- conformità del sistema a norme cogenti (normativa del Pacchetto Igiene e altre norme).

La divulgazione delle materia dell’audit, vincendo le fisiologiche resistenze della categoria, va vista quindi come occasione di rilancio delle attività del Servizio Veterinario, da sfruttare al meglio nei confronti degli *stakeholder*. Non va tralasciato il fatto, e ciò è emerso in modo chiaro nel corso delle visite in alcuni impianti, che al percorso della qualità iniziato dall’industria (certificazioni), deve necessariamente corrispondere un livello di consapevolezza maggiore all’interno della categoria anche e non solo mediante lo sviluppo di specifiche competenze sui sistemi di certificazione per la qualità e la sicurezza. Ciò significa sfruttare il “valore aggiunto” dell’attività di controllo ufficiale per la sicurezza dei consumatori all’interno del sistema produttivo alimentare.

Vantaggi per l’OSA: potenziale di miglioramento

L’elemento di novità che differenzia l’audit dalla classica ispezione, risiede nel fatto che tutto quanto rilevato, discusso e proposto nel corso delle visite, non si limita alla verifica della conformità alle norme cogenti, ma si traduce in una spinta concreta al miglioramento delle attività di gestione della sicurezza degli alimenti da parte

dell’OSA. Il tutto in un clima di rinnovata collaborazione con gli operatori del settore alimentare, visti non più come antagonisti ma come soggetti indispensabili da recuperare attraverso nuove modalità comunicative per il percorso comune verso la sicurezza e qualità degli alimenti.

Conclusioni

L’esperienza di audit condotta ci ha consentito di individuare tre elementi chiave che ispireranno d’ora in avanti le attività di controllo ufficiale: “efficacia”, “uniformità”, “economicità-efficienza”.

Efficacia

Lo strumento dell’audit, identifica un tipo di controllo che ha per essenzialità e finalità un carattere sistemico e guarda più agli obiettivi che alle scelte o opzioni di gestione selezionate e attuate dall’OSA, privilegiando l’efficacia dell’azione.

Uniformità

La corretta applicazione delle procedure e l’utilizzo della stessa reportistica consentono di approcciarsi ai problemi con le stesse modalità e di giungere, per quanto è possibile alle stesse conclusioni eliminando il fattore soggettività.

Economicità-efficienza

La valutazione del rischio degli impianti, effettuata contestualmente agli audit, si è dimostrata un ottimo strumento utile in fase di programmazione dei controlli per:

- stabilire le priorità relative ad aspetti/attività specifiche (es. MRS, tracciabilità, GHP);
- definire la frequenza di ispezione degli impianti di sezionamento e preparazione;
- ottimizzare (efficienza) le risorse ispettive, fermo restando il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare.

UN ATTIMO DI ATTENZIONE!

Questionario sulla rilevanza delle zoonosi in Sanità Pubblica Veterinaria

Al presente numero è allegato un questionario sulla rilevanza delle zoonosi in SPV che, in collaborazione con l’Istituto Superiore di Sanità è destinato ai Veterinari di Medicina pubblica con l’intento di ottenere un’indicazione su quale sia la percezione della rilevanza sanitaria delle zoonosi nel nostro paese.

Ti chiediamo di compilarlo e inviarcelo secondo una delle seguenti modalità:

- Via posta: SIMeVeP, Via Nizza 11 - 00198 Roma
- Via e-mail: segreteria@veterinariapreventiva.it (specificando nell’oggetto: QUESTIONARIO ZONOSI)
- Via fax: numero 06.88.48.446

È inoltre possibile richiedere il questionario in formato word, inviando un’e-mail di richiesta all’indirizzo segreteria@veterinariapreventiva.it specificando nell’oggetto: RICHIESTA QUESTIONARIO ZONOSI.