

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria

Dr. Francesco La Mancusa

⌘ «Il sistema dei controlli dell’Autorità Competente ed il Medico Veterinario Aziendale: ispezioni, Audit «

(Attività di audit sugli OSA in produzione primaria)

⌘ Siracusa 28/09/2019

la sicurezza alimentare inizia in allevamento

Dal 14 dicembre 2019, le norme di igiene e sicurezza alimentare ([regolamento \(CE\) 854/2004](#)) saranno sostituite dal [nuovo regolamento sui controlli ufficiali](#) e dai suoi provvedimenti attuativi, ad oggi cinque in tutto fra atti delegati e di esecuzione, tutti [riportati sulla Gazzetta Ufficiale Europea del 17 maggio](#).

- le nuove regole faranno più attenzione ai rischi considerati rilevanti dall'EFSA, come ad esempio la Salmonella, e riformulano le condizioni per una certa flessibilità.
- le modifiche che interesseranno l'ispezione delle carni,

- Le norme dell'UE in materia di igiene dei prodotti alimentari coprono tutte le fasi: produzione, trasformazione, distribuzione e immissione sul mercato di alimenti destinati al consumo umano.
- L'immissione sul mercato- precisa la DgSante- indica l'offerta in vendita ma anche "qualsiasi altra forma di trasferimento, a titolo gratuito o meno" degli alimenti.
- I nuovi regolamenti non si applicano soltanto all'autoconsumo: la produzione primaria e le relative preparazioni per "consumo privato" (autoconsumo).

Le nuove regole europee sui controlli ufficiali per l'igiene e la sicurezza alimentare, modificano l'approccio sulla base di alcuni principi chiave

- -Responsabilità primaria per la sicurezza alimentare a carico dell'operatore del settore alimentare
-
- -La sicurezza alimentare è garantita lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria
-
- -Implementazione generale di procedure basate sui principi HACCP

Le nuove regole europee sui controlli ufficiali per l'igiene e la sicurezza alimentare, modificano l'approccio sulla base di alcuni principi chiave:

- Applicazione di requisiti comuni di igiene di base, ulteriormente specificati per determinate categorie di alimenti
 - - Registrazione o approvazione per alcuni [stabilimenti alimentari](#)
 -
 - Sviluppo di guide di buone pratiche per l'igiene o per l'applicazione dei principi HACCP "come prezioso strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare a tutti i livelli della catena alimentare a conformarsi alle nuove regole".
 -
 - Flessibilità per gli alimenti prodotti in aree remote (alta montagna, isole remote) e per la produzione e i metodi tradizionali

Atti delegati e di esecuzioni emanati fino ad ora (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 131 del 17 maggio)

- -regolamento delegato (UE) 2019 / 624
 - regolamento delegato (UE) 2019/625
 - regolamento di esecuzione (UE) 2019/626
 - regolamento di esecuzione (UE) 2019/627
 - regolamento di esecuzione (UE) 2019/628

La legislazione vigente fino ad ora.....

- **Le norme adottate nell'aprile 2004 e entrate in vigore il 1 ° gennaio 2006 sono previste nei seguenti atti chiave:**
- **29 aprile 2004** - [Regolamento \(CE\) 852/2004](#) sull'igiene dei prodotti alimentari
- **29 aprile 2004** - [Regolamento \(CE\) 853/2004](#) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale
- **29 aprile 2004** - [Regolamento \(CE\) 854/2004](#) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

NOVITA'

Revisione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano: dal 14 dicembre 2019 in poi, il [regolamento \(CE\) 854/2004](#) sarà sostituito dai requisiti del [regolamento \(UE\) 2017/625](#) , [regolamento delegato della Commissione \(UE\) 2019/624](#) , [regolamento delegato \(UE\) 2019/625 della Commissione](#), [regolamento di esecuzione \(UE\) della Commissione 2019/626](#) , [regolamento di esecuzione della Commissione \(UE\) 2019/627](#) e [regolamento di esecuzione della Commissione \(UE\) 2019/628](#) - [Ulteriori informazioni](#) .

Le nuove norme in materia di igiene tengono particolarmente conto dei seguenti principi:

- **Responsabilità primaria** per la sicurezza alimentare a carico dell'operatore del **settore alimentare**
- La **sicurezza** alimentare è **garantita lungo tutta la catena alimentare** , a cominciare dalla produzione primaria
- Implementazione generale di procedure basate sui **principi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo** (HACCP)
- Applicazione di **requisiti di igiene comune** di **base** , eventualmente ulteriormente specificati per determinate categorie di alimenti
- **Registrazione o approvazione** per [alcuni stabilimenti alimentari](#)
- Sviluppo di **guide di buone pratiche per l'igiene** o per l'applicazione dei principi HACCP come prezioso strumento per aiutare gli operatori del settore alimentare a tutti i livelli della catena alimentare a conformarsi alle nuove regole (vedi riquadro DOCUMENTI CORRELATI)
- Flessibilità per alimenti prodotti in aree remote (alta montagna, isole remote) e per produzione e metodi tradizionali

Atti di esecuzione e atti delegati del pacchetto igiene

- [Regolamento \(CE\) n. 2073/2005](#) sui criteri microbiologici per i prodotti alimentari
- [Regolamento \(CE\) n. 2074/2005](#) che stabilisce talune misure di applicazione per taluni prodotti a norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e per l'organizzazione di controlli ufficiali a norma del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, recante deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica i regolamenti (CE) n. 853 / 2004 e (CE) n. 854/2004
- [Regolamento di esecuzione \(UE\) 2015/1375 della Commissione](#) che stabilisce norme specifiche relative ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni

Regole chiave correlate

- [Regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e stabilisce procedure in materia di sicurezza alimentare
- [Regolamento \(CE\) n. 882/2004](#) relativo ai controlli ufficiali effettuati per garantire la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sostituito dal [regolamento \(UE\) 2017/625](#) entro il 14 dicembre 2019 .
- [Direttiva 2002/99 / CE](#) che stabilisce le norme di polizia sanitaria che disciplinano la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, 16 dicembre 2002

IL REG. CE 178/2002 definisce:

- "produzione primaria": la produzione, l'allevamento o la coltivazione di prodotti primari, compresi la raccolta, la mungitura e la produzione di animali d'allevamento prima della macellazione. Comprende anche la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

Considerando 3) del Reg.625/2017

- Dovrebbero essere prese in considerazione modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale laddove un livello minimo di controlli ufficiali che interessino tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute umana e, se del caso, della salute e del benessere degli animali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare. Esse dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e sulle prove scientifiche tratte dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

Nuovi regolamenti ed AUDIT

- Dovrebbero inoltre essere mantenute prescrizioni specifiche in materia di audit da parte delle autorità competenti onde garantire una verifica pratica uniforme della conformità alle prescrizioni dell'Unione in materia di prodotti di origine animale. Gli audit rivestono particolare interesse per la verifica della conformità alle prescrizioni generali e specifiche in materia di igiene e per l'applicazione delle procedure basate sull'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP).

Acquisire la tecnica di audit nella produzione primaria



- ⌘ Saper utilizzare gli strumenti e la documentazione per l'audit
- ⌘ I Principi dell'Audit Le caratteristiche dell'auditor

Manuale Operativo Delle Autorità Competenti Locali

- ⌘ Normativa di riferimento
 - Profilo della Autorità Competente
 - Organizzazione
- ⌘ Capacità di laboratori
- ⌘ Sistema di gestione della Autorità C
 - Manuale dell'Autorità Competente
 - Gestione dei documenti
 - Gestione delle registrazioni

Organizzazione della AC

- ⌘ Programmazione delle attività (il ciclo della programmazione)
- ⌘ Responsabilità e autorità: Indipendenza, imparzialità, integrità, riservatezza
- ⌘ Sicurezza degli Operatori
- ⌘ Sistemi informativi
- ⌘ Comunicazioni interne ed esterne alla organizzazione
- ⌘ Coordinamento ed interfaccia della Autorità competente con altre Autorità Competenti e/o Organismi

Gestione dei processi



- ⌘ Procedure di sistema e Procedure speciali
- ⌘ Procedure di sistema
- ⌘ Pianificazione dei processi
- ⌘ Validazione dei processi

Non Conformità, Sanzioni, Ricorsi, Reclami e Contenziosi



- ⌘ Procedura Gestione Non Conformità
- ⌘ procedura Gestione sanzioni, ricorsi, contenziosi
- ⌘ procedura Gestione reclami

Piani di emergenza



- ⌘ Piano di emergenza Sicurezza alimenti e mangimi
- ⌘ Piano Gestione sistemi di allerta per alimenti e mangimi
- ⌘ Piano emergenze veterinarie (epidemiche e non epidemiche)

Misurazione, analisi e miglioramento

- ⌘ Soddisfazione dell'utente
- ⌘ Audit interni
- ⌘ Tenuta sotto controllo apparecchiature di misurazione
- ⌘ Indicatori
- ⌘ Tenuta sotto controllo delle non conformità
- ⌘ Analisi dei dati
- ⌘ Miglioramento

PROCEDURE DI SISTEMA



⌘ PROCEDURA DI AUDIT

⌘ PROCEDURA DI ISPEZIONE

⌘ PROCEDURA DI CAMPIONAMENTO E ANALISI:

Programmazione e pianificazione del campionamento,

-Esecuzione del campionamento,

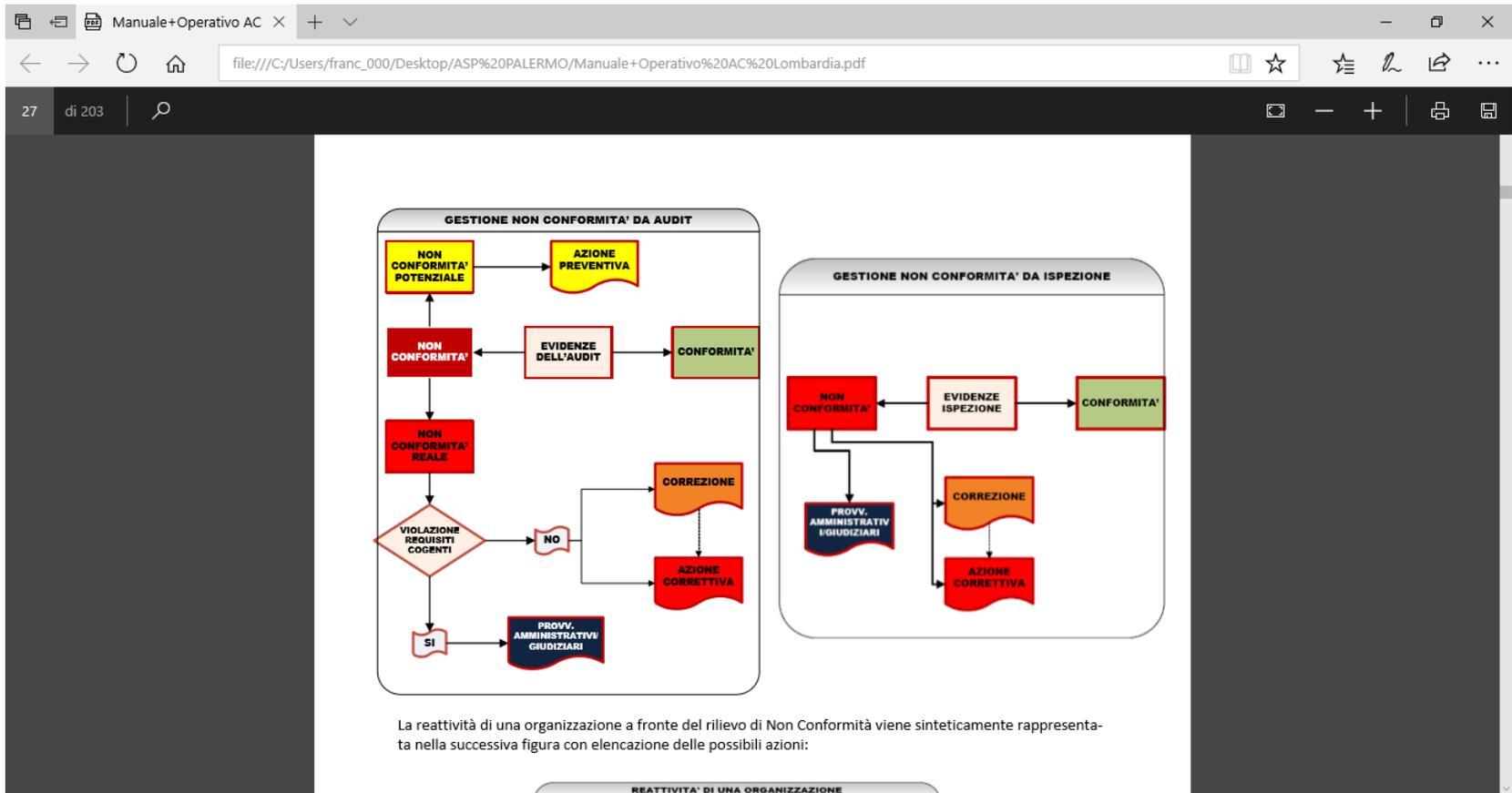
Verbalizzazione, -

Conservazione, trasporto e consegna del campione al laboratorio di analisi,

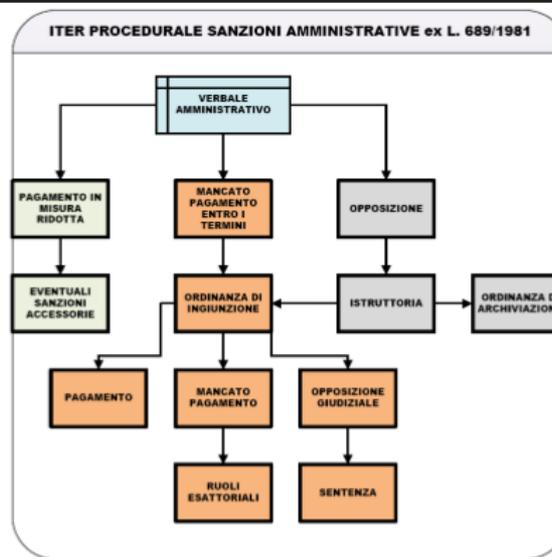
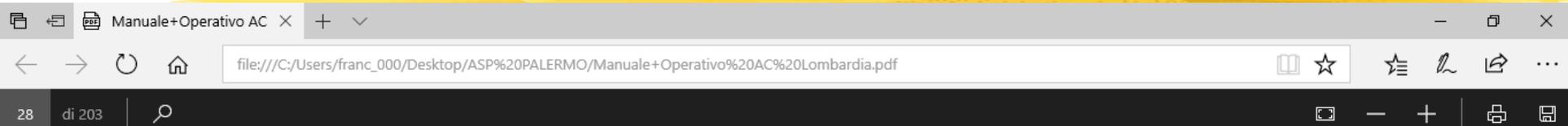
-Azioni successive all'esecuzione delle prove

PROCEDURA CERTIFICAZIONI UFFICIALI

Gestione non conformità



Iter procedurale sanzioni amministrative



IL PIANO INTEGRATO AZIENDALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA

- ⌘ L' ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO (DV)
- ⌘ LE FUNZIONI E LA MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ
 - ⌘ L'ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA
- ⌘ SERVIZIO SANITÀ ANIMALE
- ⌘ SERVIZIO IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI
- ⌘ SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

PROGRAMMAZIONI ANNUALI DEI CONTROLLI UFFICIALI DELLE UU.OO.CC.

- ⌘ PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' COGENTI (OBIETTIVI VINCOLANTI) – es. SANITA' ANIMALE piani di eradicazione
- ⌘ ATTIVITA' DI AUDIT
- ⌘ PIANO AUDIT INTERNI
- ⌘ Piano di audit esterni su OSA

AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI?



- ⌘ L'audit come strumento di controllo della filiera alimentare
- ⌘ Reg. (CE) 882/2004

Reg. 882/2004



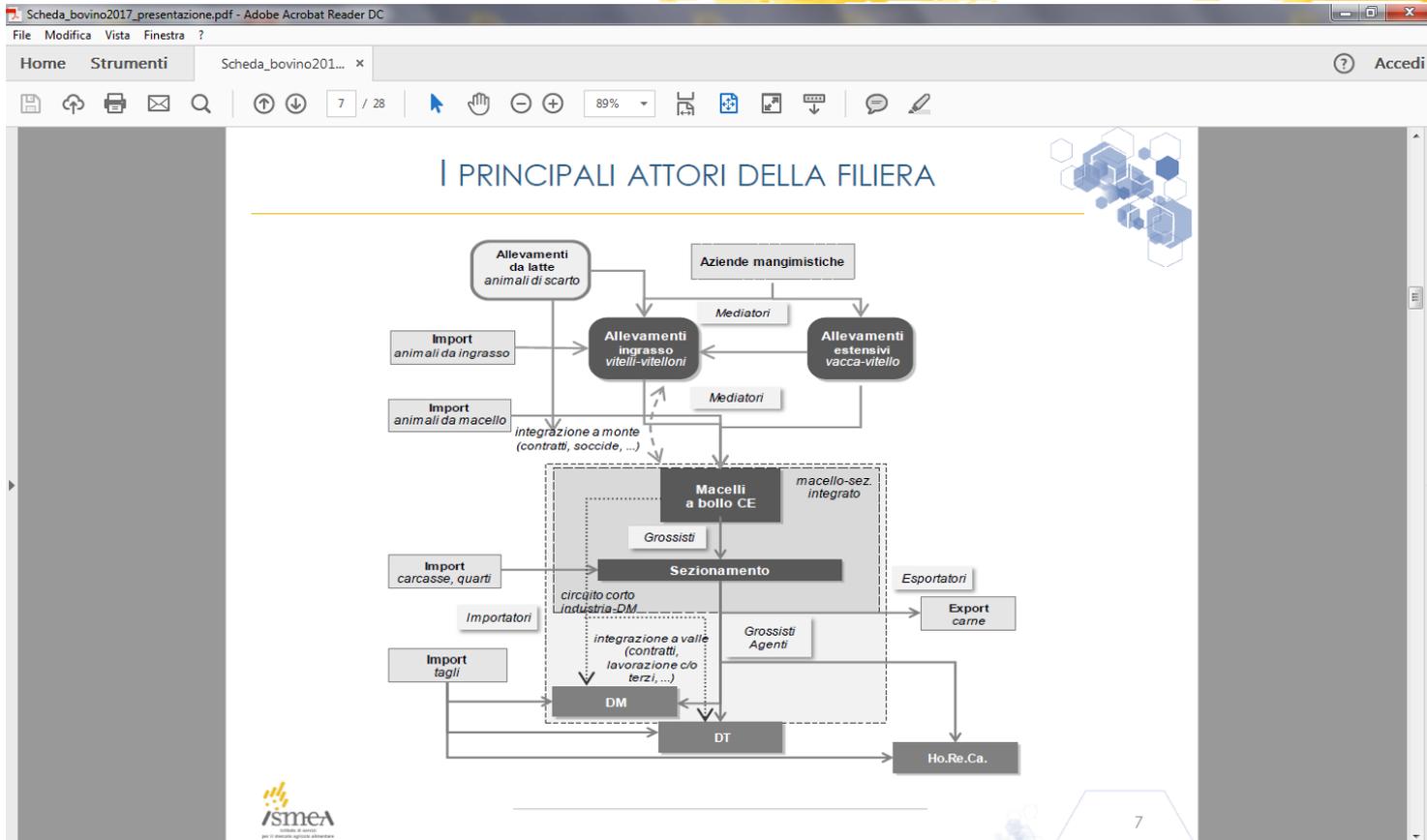
- ⌘ controllo ufficiale»: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- ⌘ «audit»: un esame sistematico e indipendente per accertare 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
- ⌘ «ispezione»: 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, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali

Quale strumento di controllo in allevamento?



- ⌘ L'audit può essere uno stimolo di miglioramento per gli allevamenti?
- ⌘ -Tutte le aziende sono in grado di sopportare un audit?
- ⌘ -L'audit è lo strumento più appropriato per ogni realtà produttiva?

E necessario conoscere le filiere es. allevamenti bovini



Criteri di selezione



- ⌘ E' possibile fare l'analisi del rischio negli allevamenti in base a:
 - ⌘ • Specie allevata
 - ⌘ • Modalità di allevamento
 - ⌘ • Consistenza
 - ⌘ • Tipologia produttiva

Quale strumento di controllo in allevamento?

- ⌘ In determinate realtà (es. allevamenti avicoli, allevamenti bovini con vendita diretta latte, stalle di sosta, allevamenti da ingrasso, allevamenti asini produzione latte, allevamenti di suini, filiera apicoltura), l'audit può essere considerato uno strumento applicabile
- ⌘ In tutte le altre situazioni risulta più appropriato (risolto pratico) lo strumento del controllo integrato tra le aree A e C

Controllo integrato A+C

⌘ RICADUTA SUGLI OPERATORI SANITARI

Perché il controllo integrato?

- ottimizzazione risorse e interventi
- confronto degli operatori di A e C sul campo
- crescita professionale anche in ambiti non soliti
- riscontro necessità formative
- orientamento controlli futuri (punto di vista più completo)

Controllo integrato A+C

⌘ RICADUTA SULL'OSA

Perché il controllo integrato?

- possibilità di miglioramento grazie all'impostazione dei controlli 'di filiera'
- Crescita culturale con visione globale
- Punto di riferimento per aggiornamento e risoluzione di problemi inerenti alla attività quotidiana

AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI **ed in quali allevamenti?**

- ⌘ stalla di sosta
- ⌘ Allevamenti produzione latte bovino, ovicaprino, di asina
- ⌘ Allevamenti da ingrasso (bovini, suini, ovini etc.)
- ⌘ Allevamenti avicoli industriali
- ⌘ Allevamenti di acquacoltura
- ⌘ Apicoltura, Elicicoltura
- ⌘ Allevamenti suini razionali

Audit-ispezione

- ⌘ Verifica ispettiva – una istantanea, verifica conformità , igiene, personale ,.....
- ⌘ Audit –concordato con l' 'osa, è l' 'esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste per raggiungere determinati obiettivi
- ⌘ Campionamento: Salmonellosi, acqua, PNR

Obiettivo dell'audit



- ⌘ controlli ufficiali negli allevamenti:
- ⌘ Omogenei su tutto il territorio
- ⌘ Replicabili da parte di tutti gli operatori preposti all'esecuzione dei controlli ufficiali
- ⌘ Trasparenti nel processo che li governa

Obiettivo dell'audit -priorità



- ⌘ Conformità alle normative in vigore da parte dell'OSA ;
- ⌘ Evidenziare le inadeguatezze e non conformità e assunzione di provvedimenti adeguati;
- ⌘ Controllo della gestione igienico-sanitaria e rintracciabilità;
- ⌘ Valutazione del rischio degli allevamenti;

“Categorizzazione del rischio ”

Regolamento (CE) 882/04

- ⌘ Per garantire attività di prevenzione efficiente, l'uso migliore delle risorse materiali ed umane disponibili - definita in base a:
 - ⌘ Risultati controlli precedenti
 - ⌘ •Complessità, numero capi, densità (es. broiler), quantità di latte, carne, uova, miele, lumacche, prodotti, sistema d'allevamento, personale, etc.;
 - ⌘ •Sostanziali cambiamenti rispetto agli anni precedenti
 - Collaborazione e rispetto delle prescrizioni

AUDIT SU OSA A LIVELLO DI PRODUZIONE PRIMARIA

- ⌘ Gli OSA che operano nella produzione primaria sono tenuti al rispetto delle buone prassi e non hanno obbligo di attuazione di “aspetti sistemici” contenuti nel sistema HACCP.
- ⌘ Pertanto la valutazione dei requisiti relativi all’organizzazione del processo produttivo, avviene attraverso la verifica dei requisiti specifici previsti dalla normativa sanitaria per gli OSA

esempio di audit allevamenti suini

PROGRAMMA	Fase/requisito oggetto di audit:	Auditor
DATA	28 settembre 2011	
ORARIO	9.00 – 13.30	
GRUPPO DI AUDIT	Auditors: Giuseppe Roberto Maria Francesca	
OBIETTIVI DELL'AUDIT	<i>Controllo e verifica dei processi produttivi in atto presso il Vostro allevamento al fine di valutare la conformità ai requisiti normativi.</i> Verificare l'efficacia di: - SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI - BIOSICUREZZA	
CRITERI DI AUDIT	- Reg. (CE) N. 178/2002 - Reg. (CE) N. 852/2004 - Reg. (CE) N. 1774/2002 - O.M. 12 aprile 2008 Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e di sorveglianza della peste suina classica. - Procedura di controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare "Allevamento suino" Ed. 0 del 25/05/09	
9.30 – 9.45	Riunione di apertura	TUTTI
9.45- 12.30	Controllo documentale, registro di stalla, dichiarazioni di provenienza e di uscita (mod. IV) registrazione disinfezione, registrazione visitatori e veicoli, piano di derattizzazione	Giuseppe e Maria
	Controllo identificazione animali	
	Visita all'impianto per verificare il rispetto delle norme di biosicurezza	
	Controllo documentale, registro di stalla, dichiarazioni di provenienza e di uscita (mod. IV) registrazione disinfezione, registrazione visitatori e veicoli, piano di derattizzazione	Roberto e Francesca
12,30 – 13,00	Riunione gruppo di audit	TUTTI
13.00 – 13.30	Riunione di chiusura	TUTTI

Allevamento suini: Individuazione delle fasi nel sistema produttivo

1- Allevamento

- ⌘ 1.1 – Gestione riproduttori
- ⌘ 1.2 – Gestione suinetti
- ⌘ 1.3 – Magronaggio / Finissaggio
- ⌘ 1.4 – Controllo clima
- ⌘ 1.5 – Profilassi e terapia sanitaria
 - ⌘ 1.5.1- Pulizia automezzi.
 - ⌘ 1.5.2-Controllo agenti biologici.
- ⌘ 1.6 – Registri aziendali
 - ⌘ 1.6.1 – Registro Banca dati Nazionale

Allevamento suini: Individuazione delle seguenti fasi nel sistema produttivo



⌘ 2 – Alimentazione

⌘ 2.1– Acquisto Alimenti

⌘ 2.2– Conservazione Alimenti

⌘ 2.3– Miscelazione

⌘ 2.4– Somministrazione Alimenti

⌘ 2.5– Somministrazione Acqua

Allevamento suini: Individuazione delle fasi nel sistema produttivo

⌘ 3 - Smaltimento reflui zootecnici

⌘ 3.1– Stoccaggio in vasche di omogeneizzazione

⌘ 4 - Residui di farmaci.(rifiuti speciali)

4.1- Smaltimento con ditta esterna.

Allevamento suini: Individuazione delle seguenti fasi nel sistema produttivo



⌘ 5 GESTIONE DEL PERSONALE

⌘ Organigramma

⌘ 5.1- Gestione personale interno

⌘ 5.2 Gestione visitatori

Allevamento suini: Individuazione DEI PERICOLI



⌘ *Pericoli Biologici*

⌘ *Pericoli Chimici*

⌘ *Pericoli Fisici*

⌘ *Residui di farmaci*

AUDIT IN STALLA DI SOSTA

⌘ Conoscenza dei Locali di lavoro e dell'Attività svolta

- ⌘ Identificazione planimetrica dei locali di lavoro

- ⌘ Destinazione e descrizione dei locali

- ⌘ Attività svolta

 - Elenco delle attrezzature presenti in azienda

- ⌘ Approvvigionamento idrico

 - Impianto di condizionamento aria

- ⌘ Rischi per gli alimenti connessi all'attività lavorativa

 - Dichiarazione di Responsabilità

AUDIT IN STALLA DI SOSTA

1. Stabulazione

- ⌘ Sistema di pulizia, calendario e procedure delle pulizie
- ⌘ Pulizia degli automezzi
- ⌘ Autocontrollo agenti biologici (roditori e insetti volanti)
Alimentazione
- ⌘ Trattamenti Farmacologici

AUDIT IN STALLA DI SOSTA

⌘ **Identificazione e Rintracciabilità:** Registro aziendale

⌘ **Gestione dei rifiuti**

⌘ **Gestione del personale**

⌘ **Formazione del personale**

⌘ **Documentazione**

⌘ Registro Autocontrollo

⌘ Planimetria locali

⌘ Autorizzazione allo scarico

⌘ Procedura sul benessere animale

Esempi di aree di indagine per gli allevamenti



Esempi di aree di indagine per gli allevamenti

- *GESTIONE AZIENDALE, RINTRACCIABILITÀ*
- *ANAGRAFE BOVINA*
- *STATO CLINICO E BENESSERE ANIMALE*
- *UTILIZZO DEL FARMACO*
- *ALIMENTAZIONE*
- *REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO LATTE*
- *REQUISITI SPECIFICI PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO STALLA DI SOSTA*

Tipologia degli allevamenti

es. avicoli :



- ⌘ Broiler
- ⌘ Galline commerciali (ovaiole)
- ⌘ Riproduttori
- ⌘ Tacchini
- ⌘ Svezinatori: centri di svezamento della filiera avicola rurale
- ⌘ Incubatoi

AREE D'INDAGINE: 5 aree d' 'indagine negli allevamenti avicoli

- ⌘ BIOSICUREZZA -biosicurezze, anagrafe e igiene delle produzioni.
- ⌘ BENESSERE ANIMALE
- ⌘ UTILIZZO DEL FARMACO
- ⌘ ALIMENTAZIONE
- ⌘ IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO
- ⌘ PIANI DI AUTOCONTROLLO (Salmonellosi)

Procedure di controllo



- ⌘ Requisiti normativi, inadeguatezze, non conformità
- ⌘ Requisiti applicativi -oggetto di indagine in campo
- ⌘ Criteri di conformità

Azioni conseguenti al rilevamento di non conformità

- ⌘ **Sanzione:** violazioni che secondo la normativa vigente sono soggette a sanzione, prescrizioni precedenti non eseguite. **Tipologia:** amministrativa, penale e accessoria, disposizione di interruzione dell'attività.
- ⌘ **Prescrizione**-violazioni per le quali non è prevista l'applicazione di uno specifico provvedimento sanzionatorio –termine di attuazione.
- ⌘ **Raccomandazione**–consiglio non perentorio per migliorare le buone pratiche ed evitare possibili violazioni.

BIOSICUREZZA anagrafe ed igiene delle produzioni

- ⌘ Registreazioni–BDN, movimentazioni e Salmonellosi
- ⌘ □Strutture–pavimento, attrezzature, reti antipassero, barriere all'ingresso, divieto d'ingresso a persone estranee, zona filtro dotata di spogliatoio, capannoni identificati, spiazzi di carico e scarico, pulizia attorno ai capannoni (1 mt), aree di stoccaggio, deposito temporaneo dei rifiuti
- ⌘ □Allevamenti di svezzamento ogni ambiente deve essere delimitato da pareti e dotato di proprio accesso indipendente.
- ⌘ Attrezzature in comune–procedure (pulizia disinfezione)

REGISTRAZIONI

- ⌘ Carico e scarico
- ⌘ Modelli 4 in entrata ed uscita
- ⌘ Registrazione mortalità ed esiti esami effettuati
- ⌘ Movimentazione delle persone
- ⌘ Consegna Mangime -scheda, dell'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio.
- ⌘ Interventi vaccinali
- ⌘ Interventi diagnostici
- ⌘ Interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione
- ⌘ Prelievi ed esiti (salmonellosi autocontrollo)

Informazioni sulla catena alimentare (ICA)

- ⌘ Strumento per raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare.
- ⌘ •Valutazione preventiva dei rischi pertinenti
- ⌘ •Coinvolgimento attivo di tutti gli operatori della filiera alimentare
- ⌘ •Conseguimento di elevati livelli di tutela dei consumatori
- ⌘ •Scambio di informazioni "dai campi alla tavola"

Informazioni sulla catena alimentare (ICA)

- ⌘ Condizioni di salute degli animali
- ⌘ Mortalità per capannone per capannone
- ⌘ Trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali: le date delle somministrazioni, tempo di sospensione
- ⌘ Patologie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni
- ⌘ Analisi effettuate
- ⌘ Informazioni relative ai risultati delle ispezioni ante- post-mortem (relazioni del veterinario ufficiale)
- ⌘ Dati relativi alle produzioni zootecniche.
- ⌘ Nome e l'indirizzo del veterinario riconosciuto
- ⌘ Dal 1° gennaio 2010 le ICA devono essere trasmesse 24 ore prima del trasporto degli animali al macello
- ⌘ Informazioni sulla catena alimentare

Comunicazione di ritorno



- ⌘ Veterinario ufficiale -deve comunicare all'allevatore ed all' AC competente per territorio, i risultati dei controlli effettuati sugli animali in macellazione

Quando ?

- ⌘ nel caso che sugli stessi siano indice di presenza di malattie che potrebbero ripercuotersi sulla salute degli animali o di situazioni che compromettono il benessere animale o la sicurezza alimentare

Informazioni sulla catena alimentare di ritorno:



- ⌘ Indicatori di benessere: condizioni generali degli animali trasportati, igiene.....
- ⌘ Patologie
- ⌘ Sovra carico su automezzi di trasporto
- ⌘ Documentazione carente
- ⌘ Mancato preavviso

PROCEDURE da visionare

- ⌘ Interciclo: (broiler, galletti, tacchini, pollastre, ovaiole, riproduttori, pulcini)–pulizia, disinfestazione, lavaggio, disinfezione, vuoto biologico e sanitario
- ⌘ Mortalità: stoccaggio carcasse ritiro a fine ciclo. Documenti (rendering), mortalità eccezionale (comunicazione e certificazione veterinaria)
- ⌘ Lettieria: gestione durante il ciclo rimozione o stoccaggio

Obblighi dell'OSA e del veterinario aziendale



⌘ Gli OSA ed i Veterinari aziendali degli allevamenti avicoli devono segnalare ai Servizi Veterinari qualsiasi caso di sospetta malattia del pollame che possa ricondursi ad influenza aviaria, tanto più qualsiasi caso di mortalità superiore alla norma

IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO

⌘ Identificazione dell'imballaggio di trasporto contenente uova(Nome e indirizzo del produttore, codice del produttore n. uova e/o relativo peso, il giorno o il periodo di deposizione

⌘ Reg.CE 557/2007 Art. 7 par. 1 e 2

IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO

- ⌘ Registreazioni: data accasamento, numero, età, mortalità, numero uova prodotte e vendute
- ⌘ I registri e i fascicoli devono essere conservati per almeno 12 mesi
- ⌘ Piano di autocontrollo –conforme al piano autorizzato
- ⌘ Controllo in BDN e documentale del campionamento per la ricerca di salmonella
- ⌘ Laboratorio accreditato



⌘ **AUDIT IN ALLEVAMENTO di OVAIOLE CON
CENTRO di IMBALLAGGIO E MANGIMIFICIO
annessi**

Punti di forza

ASL

- ⌘ Uniformare le procedure: modalità d'intervento, modulistica, interpretazione della normativa nazionale e comunitaria, inserimento dati, comunicazione
- ⌘ Prevenzione della diffusione di malattie (influenza e salmonellosi)
- ⌘ Integrazione inter-area, riferimento per i colleghi: Efficienza ed efficacia –immagine aziendale positiva e risparmio

OSA

- ⌘ Intervento unico di filiera (AUDIT)– mangimi, allevamento, biosicurezze, centro imballaggio uova
- ⌘ OSA -punto di riferimento centrale per risolvere problemi ed aggiornamento

audit

- ⌘ Gruppo audit, avviso (concordato), riunione del gruppo prima esecuzione audit ed assegnazione dei compiti in secondo ruolo
- ⌘ Riunione di apertura in azienda
- ⌘ Riunione di chiusura in azienda evidenziando il risultato: punti di forza e criticità, anticipare raccomandazioni/osservazioni e sentire eventuali piani di azione
- ⌘ notifica chiusura immediata o entro 15 giorni
- ⌘ Uso della mail PEC per avviso e notifica delle n.c.

CONTROLLO DELLE OVAIOLE

- ⌘ ISPEZIONE—agevole per tutti i piani
- ⌘ Le galline morte sono rimosse quotidianamente
- ⌘ Misure —adeguate alle disposizioni normative
- ⌘ Nidi—numero adeguato alle disposizioni normative
- ⌘ Numero capi —corrispondente alla superficie
 - Ambiente: gas polvere temperatura umidità
 - Illuminazione artificiale -durata del fotoperiodo
- ⌘ Aspetto ovaiole - Plumofagia, cannibalismo, lesioni
 - Deiezioni —gestione
- ⌘ Rumore —ventilazione ed altre attrezzature: il minimo rumore possibile
- ⌘ SISTEMI ALTERNATIVI

CONTROLLO DELLE OVAIOLE



- ⌘ Mutilazioni -taglio del becco, sotto la responsabilità del veterinario
- ⌘ No sofferenze o lesioni
- ⌘ Non vengono praticate altre mutilazioni
- ⌘ Muta Forzata –comunicazione all'ac

CONTROLLO DELLE OVAIOLE



- ⌘ UTILIZZO DEL FARMACO –quasi assente in ovodeposizione
- ⌘ ALIMENTAZIONE –autorizzazioni, registrazioni, additivi, vegetale, biologico produzione per il fabbisogno esclusivo dell'azienda
- ⌘ Quaderno di campagna

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA di IGIENE

- ⌘ Acqua potabile o acqua pulita (Reg. CE n. 852/2004)
- ⌘ Pulizia nell'unità di produzione animale e dell'attrezzatura per la somministrazione dei mangimi (Allegato III, Capitolo II, comma 1, del Reg. CE 183/2005)
- ⌘ Edifici ed attrezzature di somministrazione dei mangimi vanno tenuti puliti
- ⌘ Sistemi per rimuovere fonti di contaminazione dei mangimi

Valutazione del rischio

- ⌘ i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata”
- ⌘ Il Regolamento CE 882/04 indica gli aspetti che devono essere presi in considerazione dalla Autorità Competenti (AC)

Categorizzazione del rischio” ”

Regolamento (CE) 882/04



- ⌘ Risultati controlli precedenti
- ⌘ •Circuiti di commercializzazione delle uova – locale ,nazionale, UE, Paesi Terzi
- ⌘ •Stabilimento di produzione –quantità di uova classificate, personale, attrezzature, locali di lavorazione
- ⌘ •Sostanziali cambiamenti rispetto agli anni precedenti
- ⌘ •Collaborazione e rispetto delle prescrizioni precedenti

Valutazione dei rischi

- ⌘ Irregolarità e non conformità pregresse e presenti riscontrate
- ⌘ •Caratteristiche dello stabilimento (recente o vecchia costruzione)
- ⌘ • Complessità di circuiti di commercializzazione delle uova
- ⌘ • Entità della segmentazione nello stabilimento di produzione
- ⌘ Quantità prodotte
- ⌘ •Piano di Autocontrollo
- ⌘ •Osa -collaborazione

Schede di lavoro



- ⌘ Check-list ispezione semplificata
- ⌘ Allegato previsto Art. 9 reg. CE 882/04
- ⌘ Visura camerale
- ⌘ Valutazione del rischio –annuale
- ⌘ Check-list AUDIT
- ⌘ Scheda di non-conformità
- ⌘ Rendicontazione

Competenze di controllo filiera uova

- ⌘ A) Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MiPAAF) – regione, ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari)
- ⌘ B) Ministero della Salute (ASL - NAS) Produzione e manipolazione
- ⌘ C) Comitato di Coordinamento per il Servizio Repressione Frodi

AUDIT - VALUTAZIONE

- ⌘ Reg. 854/04 ART. 4 PARAGRAFO 4 –
- ⌘ Gli audit di buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda almeno:
 - ⌘ a) controlli sull' 'informazione in materia di catena alimentare;
 - ⌘ •b) concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
 - ⌘ •c) igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
 - ⌘ •d) igiene personale
 - ⌘ •e) formazione in materia di igiene e procedure di lavoro
 - ⌘ •f) lotta contro i parassiti;
 - ⌘ •g) qualità delle acque;
 - ⌘ h) controllo della temperatura;
 - ⌘ i) controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

Audit in conduzione

- ⌘ 1. Verifica delle strutture – attrezzature
- ⌘ 2. Verifica del processo produttivo e dell'igiene della lavorazione
- ⌘ 3. Controllo delle temperature
- ⌘ 4. Interviste a titolare e dipendenti
- ⌘ 5. Verifica in campo del rispetto di quanto indicato nelle procedure operative (piano di Autocontrollo)

esame delle Procedure interne

- ⌘ • Planimetria dello stabilimento;
- ⌘ • Diagrammi di flusso;
- ⌘ • Procedura di rintracciabilità;
- ⌘ • Procedura di richiamo/ritiro ;
- ⌘ • Procedura di manutenzione;
- ⌘ • Analisi dei rischi;
- ⌘ • Procedura di pulizia e disinfezione;
- ⌘ • Procedura controllo delle temperature;
- ⌘ • Piano delle analisi;
- ⌘ • Registrazione interna delle non conformità

AUDIT –VERIFICHE REQUISITI STRUTTURE E ATTREZZATURE

- ⌘ Locali sufficientemente ampi, areati, illuminati, di facile pulizia, lavaggio e disinfezione
- ⌘ Locale di lavorazione –pulizia pavimenti, presenza insetti, temperatura ambiente, piani di lavoro
- ⌘ Locali di Stoccaggio UOVA e MOCA
- ⌘ Servizi e spogliatoi
- ⌘ Locale / contenitori materiale di categoria 3

AUDIT- VERIFICHE Procedure interne

- ⌘ Igiene della lavorazione, locali, macchinari pedane
- ⌘ •Data scadenza, tracciabilità, procedura di ritiro/riciamo
- ⌘ •Documentazione aggiornata
- ⌘ •Corretta stampigliatura –
- ⌘ Codice Produttore: 0 -bio
 1-aperto
 2 –terra
 3 -gabbia

AUDIT – VERIFICHE Procedure interne

Accettazione

⌘ – Arrivo uova (preselezionate in allevamento)

⌘ – Evitare effetto trascinamento

Verifica prodotti finiti e modalità di conservazione

⌘ – Integrità e pulizia delle uova, imballaggio, etichettatura

AUDIT -EVIDENZE



⌘ EVIDENZE DELL'AUDIT IN CAMPO
(conformità e non conformità,
inadeguatezze)

⌘ EVIDENZE DELL'AUDIT DOCUMENTALE
(conformità e non conformità ,
inadeguatezze)

principali NON CONFORMITA'

- ⌘ IGIENE LOCALI, ATTREZZATURE, PERSONALE, SPOGLIATOI
- ⌘ carenze nella manutenzione
- ⌘ Carenze nelle procedure di sanificazione
- ⌘ Assenza di schede tecniche (detergenti)
- ⌘ Carenze procedure di derattizzazione
- ⌘ Imballaggi conservati non correttamente
- ⌘ Flussi con percorsi a ritroso
- ⌘ Presenza di alimenti nei locali di lavorazione
- ⌘ Acque utilizzate non idonee
- ⌘ Gestione dei sottoprodotti
- ⌘ Verifiche controllo CCP
- ⌘ Speratura

Quindi audit o controllo integrato negli allevamenti della regione Sicilia: servizi veterinari di A e C- / A-B-C



⌘ E quali documenti utilizzare per i controlli ufficiali ?

☑ Quale ruolo del veterinario aziendale

conclusioni



- ⌘ Gli audit sugli OSA vanno effettuati solo dopo specifica selezione del campione
- ⌘ In Molte realtà è più efficace il controllo ufficiale integrato
- ⌘ Il veterinario aziendale nelle realtà produttive organizzate è l'interfaccia tra l'Autorità Competente e OSA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE