



DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA

Direttore: dott. Giuseppe Cosenza

Programma Sicurezza Alimentare

Responsabile: dott.a Chiara Berardelli

PG n. 10666

Ferrara, 21/02/2017

Ai Dirigenti UO Ig. Alimenti e Nutrizione

Ai Dirigenti Veterinari Igiene Alimenti OA

Al Veterinari Igiene Allevamenti e PZ

Ai Tecnici della Prevenzione UO Ig. Alimenti e Nutrizione

Ai Tecnici della Prevenzione UO Attività Veterinarie

Oggetto: programma annuale di ispezioni ed audit congiunti UOAV / UOIAN per la Sicurezza alimentare - anno 2017 con individuazione delle strutture da controllare.

VERIFICA DELL'ATTIVITÀ 2016

Nel corso del 2016 sono state effettuate n. 160 ispezioni congiunte sulle n. 164 programmate, a cui si aggiungono i follow-up che erano stati programmati, per un totale di n. 191 controlli sui n. 200 programmati totali, pari al 95,5%.

Nella tabella seguente sono riportati i risultati dell'attività 2016, per ambito territoriale e per comparto: si riscontra una buona rispondenza alla programmazione sia a livello di ambiti territoriali, sia a livello di comparti produttivi, tranne che per l'ambito di Copparo, dove la perdita di attività è stata in parte causata da alcune ristorazioni non visitabili in orario di lavoro (apertura serale).

Rispetto all'anno precedente, con n. 225 ispezioni congiunte realizzate nel 2015, si riscontra una flessione dell'attività del 15%.



VERIFICA FINALE ISPEZIONI CONGIUNTE UO ATTIVITA' VETERINARIE - UO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - ANNO 2016

COMPARTO	CENTO			CODIGORO			COPPARO			FERRARA			PORTOMAGGIORE			TOT. ASL		
	Attività esistenti	n. ispezioni progr.	n. ispezioni eseguite	Attività esistenti	n. ispezioni progr.	n. ispezioni eseguite	Attività esistenti	n. ispezioni progr.	n. ispezioni eseguite	Attività esistenti	n. ispezioni progr.	n. ispezioni eseguite	Attività esistenti	n. ispezioni progr.	n. ispezioni eseguite	Attività esistenti	n. ispezioni progr.	n. ispezioni eseguite
MERCATI POSTAZIONI FISSE	11	1	1	18	1	2	8	2	2	30	1	2	8	1	1	75	6	8
PRODUZIONE PASTA FRESCA	8	0		8	0		4	0		32	1	1	3	0		55	1	1
PRODUZIONE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCHI E SECCHI (TRASFORMAZIONI DI INTERESSE COMUNE)	14	1	0	24	0		4	0		49	0		7	0		98	1	0
PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (PRODOTTI DI GASTRONOMIA, DI ROSTICCERIA, DI FRIGGITORIA ECC.)	15	1	1	46	5	3	10	1	1	38	4	3	9	1	3	118	12	11
CENTRI PRODUZIONE PASTI	4	2	2	2	1		2	1		8	7	7	2	2	2	18	13	11
MENSE PER UTENZA SENSIBILE MENSA OSPEDALIERA	0	0		0	0		0	0	1	1	1	1	0	0		1	1	
MENSE PER UTENZA SENSIBILE MENSA SCOLASTICA	28	0		26	1		10	1		62	0	1	23	1	1	149	3	2
RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE DIRETTA ANCHE CONNESSA CON AZIENDE AGRICOLE	81	8	9	296	26	26	47	8	5	288	25	28	89	11	14	801	78	82
CASH & CARRY	0	0		1	1	1	0	0		3	0		0	0		4	1	1
COMMERCIO ALL'INGROSSO CON DEPOSITO	28	1	1	26	1	1	9	1		88	1	2	33	2	0	184	6	4
DEPOSITI CEREALI	10	4	4	13	1	1	8	1	1	10	2	2	13	4	4	54	12	12
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ATTIVITA' COMMERCIALI AVENTI LE CARATTERISTICHE DI MEDIA STRUTTURA DI VENDITA	13	2	2	14	0		11	0		30	4	5	9	1	2	77	7	9
COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ATTIVITA' COMMERCIALI AVENTI LE CARATTERISTICHE DI GRANDE STRUTTURA DI VENDITA	7	1	1	8	1	1	3	1	1	20	3	3	3	2	1	41	8	7
RISTORAZIONE IN AMBITO DI FIERE FESTIVAL SAGRE	ND	3	3	ND	3	2	ND	3	2	ND	3	3	ND	3	2	ND	15	12
TOTALE	219	24	24	482	41	37	116	19	13	659	52	58	199	28	30	1675	164	160
FOLLOW UP		6	7		11	4		5	4		13	9		1	7		36	31
TOT. GENERALE	219	30	31	482	52	41	116	24	17	659	65	67	199	29	36	1675	200	191
% REALIZZAZIONE			103,3%			78,8%			70,8%			103,1%			124,1%			95,5%

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ 2017

Alla riunione del Programma Sicurezza Alimentare del 24/01/2017 si sono discussi i criteri e le risorse da utilizzare per l'attività congiunta del settore.

La programmazione dell'attività 2017 tiene conto di quanto indicato nella Nota RER PG n. 17291 del 16/01/2017 "Ridefinizione del protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN" dove le frequenze dei controlli sono stabilite in base al rischio, tenuto conto anche del fattore entità produttiva.

Sulla base delle indicazioni regionali è stata, quindi, ridotta la frequenza dei controlli e rimodulato il numero delle strutture da controllare nell'anno 2017, inserendo nella pianificazione annuale anche le strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE 852/04 che verranno controllate tramite audit congiunto.

Altri criteri di programmazione sono stati quelli utilizzati negli ultimi anni:

- definire una programmazione annuale dell'attività congiunta rivolta esclusivamente alle strutture di interesse comune, sulla base di un'anagrafica condivisa;
- individuare le strutture da controllare in base alla significatività delle stesse sotto il profilo del rischio per entrambe le UO (per entità della produzione o per produzioni a rischio), alle non conformità pregresse, alla rotazione rispetto agli anni precedenti, con la collaborazione dei Referenti territoriali;
- garantire i follow-up conseguenti alle Non Conformità rilevate nei sopralluoghi congiunti del 2016 (non riportati nella tabella di programmazione 2017), la cui responsabilità è in capo agli Operatori che hanno rilevato le NC;
- garantire un primo sopralluogo congiunto presso le nuove strutture di interesse comune di cui perviene notifica;
- garantire il controllo ufficiale congiunto in caso di segnalazioni per tutti i motivi (esposti, MTA, richiesti di intervento di altri Organi di controllo etc.) riguardanti attività di interesse comune.

L'individuazione delle strutture da controllare è stata condivisa con gli Operatori a livello territoriale ed è, comunque, passibile di aggiornamenti da parte degli Operatori locali stessi.

Le Feste e Sagre saranno identificate a livello locale sulla base della categorizzazione del rischio. Per il commercio ambulante sono state individuate alcune strutture di interesse comune operanti nei mercati



provinciali. Per i depositi di cereali si mantengono anche per il 2017 i 12 controlli programmati (11 ispezioni ed 1 audit).

Per ciò che riguarda i controlli sui mezzi di trasporto conto terzi, in vista di un'estensione dell'attività congiunta anche a questo settore mediante un "programma pilota" finalizzato a sistematizzare i criteri di conformità applicabili, si auspica la verifica congiunta delle notifiche.

AUDIT CONGIUNTI

Sono stati individuati n. 4 audit da effettuare presso mense, CPP, deposito cereali e GDO. E' stata inoltre programmata in via sperimentale l'effettuazione di n. 3 audit congiunti presso ristoranti (uno per Distretto) che operano solamente in orario serale, altrimenti non controllabili. In questo caso il controllo verrà programmato con l'OSA in orario diurno. In caso di sperimentazione favorevole, tale modalità operativa potrebbe essere estesa ad altre strutture similari. Di seguito il programma di audit congiunti:

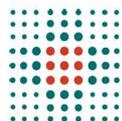
Ambito territoriale	Mese	Denominazione	Attività	Team Leader
FERRARA	marzo	XXXXXXXXXX	* RISTORAZIONE COLLETTIVA - MENSE PER UTENZA SENSIBILE (*S)	UOAV---- DR. TOSI
CENTO	aprile	XXXXXXXXXX	* REG. 183 ART. 5 C.2 - DITTE-MULINI * REG. 183 ART. 5 C.2 - DITTE-FORNITURA SOTTOPRODOTTI ALIMENTARI E AGROALIMENTARI (REG. 852/04 - 853/04 E REG. CE 197/06)	UOAV---- DR. MANFREDI
FERRARA	aprile	XXXXXXXXXX	* RISTORAZIONE PUBBLICA - RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE / AGRITURISMI (*S)	UOIAN---- DR. MARTINELLI
PORTOMAGGIORE	maggio	XXXXXXXXXX	* RISTORAZIONE PUBBLICA - RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE / AGRITURISMI (*S)	UOAV---- DR. SIMIONATO
CENTO	giugno	XXXXXXXXXX	* RISTORAZIONE COLLETTIVA - MENSE ALTRO TIPO (AZIENDALI E CPP PER UTENZA NON SENSIBILE) (*S)	UOAV---- DR. QUARANTOTTO
PORTOMAGGIORE	ottobre	XXXXXXXXXX	* COMMERCIO AL DETTAGLIO - SUPERMERCATI E DISCOUNT (ESERC. COMMERC. DI MEDIE DIMENSIONI) (*S)	UOAV---- DR. SIMIONATO
CODIGORO	novembre	XXXXXXXXXX	* RISTORAZIONE PUBBLICA - RISTORANTI / TRATTORIE / PIZZERIE / AGRITURISMI (*S)	UOIAN---- DR.SSA VALISELLA

Le modalità operative sono quelle previste dalla IO del Programma Sicurezza Alimentare "Controllo ufficiale mediante Audit", in corso di emissione, che sarà coerente con quelle in uso dalle due UUOO, in applicazione della DGRER n. 1488/2012. Il team sarà composto da 2 Operatori ed il ruolo di Team leader è stato individuato con criteri condivisi tra le UUOO. Si raccomanda il rispetto della calendarizzazione.

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

Per ciò che riguarda l'UO Attività Veterinarie, l'attività ispettiva dovrà essere registrata su Sicer come attività programmata nel "2017 PIANO ATTIVITA' CONGIUNTA UOAV-UOIAN" (ad eccezione dei controlli presso fiere e sagre e presso gli ambulanti che saranno registrati come attività collegata a programma, in quanto non programmabili a priori). L'attività di audit dovrà essere registrata con riferimento a "2017 PIANO AUDIT CONGIUNTI UOAV_UOIAN".

In tabella è riportato il numero di strutture esistenti per comparto e per Ambito territoriale, nonché il numero di strutture da controllare nel 2017, pari a n. 170, tra ispezioni ed audit:



ATTIVITA' CONGIUNTA SICUREZZA ALIMENTARE UOIAN-UOAV 2017																			
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Codice comparto	CENTO			CODIGORO			COPPARO			FERRARA			PORTOMAGGIORE			TOTALE ASL		
		Attività esistenti	n. controlli progr.	%	Attività esistenti	n. controlli progr.	%	Attività esistenti	n. controlli progr.	%	Attività esistenti	n. controlli progr.	%	Attività esistenti	n. controlli progr.	%	Attività esistenti	n. controlli progr.	%
MLR030 PRODUZIONE DI CIBI PRONTI IN GENERE (PRODOTTI DI GASTRONOMIA, DI ROSTICCERIA, DI FRIGGITORIA, ECC.)	MLR030	16	1	6%	45	4	9%	11	1	9%	43	5	12%	10	1	10%	125	12	10%
MLR037 CENTRI PRODUZIONE PASTI	MLR037	4	3	75%	2	2	100%	2	2	100%	7	7	100%	2	2	100%	17	16	94%
MLR038A MENSE PER UTENZA SENSIBILE MENSA OSPEDALIERA	MLR038A	0	0	-	0	0	-	0	0	-	2	1	50%	0	0	-	2	1	50%
MLR038B MENSE PER UTENZA SENSIBILE MENSA SCOLASTICA	MLR038B	27	1	4%	26	1	4%	11	1	9%	61	1	2%	23	1	4%	148	5	3%
MLR041 RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE DIRETTA ANCHE CONNESSA CON AZIENDE AGRICOLE	MLR041	86	9	10%	310	37	12%	49	3	6%	300	25	8%	92	11	12%	837	85	10%
MLR044 CASH & CARRY	MLR044	0	0	-	1	0	0%	0	0	-	1	0	0%	0	0	-	2	0	0%
MLR046 COMMERCIO ALL'INGROSSO - CON DEPOSITO	MLR046	41	1	2%	39	1	3%	19	0	0%	98	1	1%	46	2	4%	243	5	2%
MLR046 DEPOSITI CEREALI	MLR046	8	3	38%	10	2	20%	9	2	22%	6	2	33%	14	3	21%	47	12	26%
MLR047 COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ESERCIZI DI VICINATO DEL SETTORE	MLR047		0			0			0			1			0			1	-
MLR048 COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ATTIVITÀ COMMERCIALI AVENTI LE CARATTERISTICHE DI MEDIA STRUTTURA DI VENDITA	MLR048	12	0	0%	14	1	7%	10	1	10%	31	3	10%	10	0	0%	77	5	6%
MLR049 COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ATTIVITÀ COMMERCIALI AVENTI LE CARATTERISTICHE DI GRANDE STRUTTURA DI VENDITA	MLR049	8	1	13%	8	1	13%	4	0	0%	21	1	5%	3	0	0%	44	3	7%
MLR043 RISTORAZIONE IN AMBITO DI FIERE E SAGRE	MLR043	ND	3	-	ND	3	-	ND	3	-	ND	3	-	ND	3	-	ND	15	-
MLR051 MLR052 COMMERCIO AMBULANTE	MLR051 MLR052		2			2			2			2			2			10	-
TOTALE	TOTALE	202	24	12%	455	54	12%	115	15	13%	570	52	9%	200	25	13%	1542	170	11%
DI CUI AUDIT 2017			2			1			0			2			2			7	

Per quanto concerne le modalità operative, si utilizzeranno la SCU (doc-web n. 2181) e la Scheda Rilevazione Non Conformità e Prescrizioni (doc-web n. 2182) e, nei casi previsti, la lista di riscontro per il controllo ufficiale in stabilimenti che adottano un sistema di autocontrollo basato su procedure semplificate (H.A.C.C.P.), pervenuta dalla Regione con nota PG n. 281614 del 30/11/13, pubblicata su doc-web.

Il piano di controlli congiunti non esaurisce l'attività di controllo ufficiale svolta sulle tipologie di strutture elencate, in quanto il controllo è svolto anche autonomamente dalle due UUOO.

Distinti saluti.

Il Direttore del Dipartimento
di Sanità Pubblica

dr. Giuseppe Cosenza
(lettera firmata digitalmente)

Il Responsabile del Programma
Sicurezza Alimentare

dr.ssa Chiara Berardelli
(lettera firmata digitalmente)

Allegato: tabelle delle strutture da controllare per ogni Ambito territoriale.