

**AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI**

**Via del Terminillo, 42 – 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 – PEC:** [**asl.rieti@pec.it**](mailto:asl.rieti@pec.it) **- C.F. e P.I. 00821180577**

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**REFERENTE Dr.ssa Assunta De Luca**

Pec [dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it](mailto:dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it)

UOC I.P.T.C.A.

Responsabile dr.ssa Valentina D’Ovidio

Tel. 0746279845 – e-mail [v.dovidio@asl.rieti.it](mailto:v.dovidio@asl.rieti.it)

**AREA Igiene alimenti di Origine animale ASL RIETI - 2022**

**NOME DELL'ATTIVITA' Alimenti OSA 852 -853 - Controlli ufficiali (ispezioni e audit) ex flusso MOD. A e PRIC standard**

1. **Attività svolta**

E’stata svolta attività di ispezione, verifica, audit e campionamento.

**Controlli ufficiali sugli stabilimenti registrati ai** **sensi del Reg (CE) 852/2004 e riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/2004**

Per quanto riguarda i Controlli Ufficiali sugli stabilimenti registrati ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 per l’anno 2022, seppure già nel 2019 si era provveduto a mettere in atto l’azione correttiva a seguito di una pregressa non conformità rilevata dal sistema qualità interno al Dipartimento N. 11/2018/IAPZ-SA/IPTCA, dalla quale risultava una grave difformità tra le banche dati e le effettive attività presenti sul territorio, dovuta, in gran parte, ad una mancanza di cultura da parte degli OSA in merito agli adempimenti normativi previsti in materia di presentazione di Scia sanitaria relativa alla chiusura delle attività, si è nuovamente riscontrata la criticità relativa ai dati delle anagrafiche presenti nel SIP (Sistema Informativo Regionale). Nonostante durante il 2022 tutti i dati dei controlli ufficiali sono stati inseriti nel SIP, anche se sicuramente con errori da parte dello scrivente servizio per mancata formazione del personale più volte sottolineata, il sistema non ci ha restituito i dati né per la programmazione dei controlli ufficiali né per la loro rendicontazione, come più volte fatto presente sia a Lazio Crea che alla regione Lazio. Nello specifico non è stato finora possibile estrapolare i dati anagrafici per singole attività per avere un denominatore certo sul quale programmare e rendicontare. I dati per la rendicontazione del 2022, sia per gli stabilimenti registrati ai sensi del Reg (CE) 852/2004 che quelli relativi agli audit nei riconosciuti ai sensi del Reg (CE) 853/2004 sono stati conteggiati a mano dalla documentazione cartacea presente presso questo servizio, aumentando la possibilità di generare errori. Dalla estrapolazione effettuata dal SIP ci si è resi conto che i dati restituiti presentavano comunque imprecisioni. Il file excel “Allegato 1 rendicontazioni con sequestri” tabelle dati A, B e C inviato dalla regione per la rendicontazione dei dati 2022 è risultato tra l’altro diverso da quello generato dal SIP alla voce Reportisitica LEA SA.

Nel corso dell’anno sono stati effettuati sopralluoghi programmati secondo i dati in nostro possesso considerando dapprima le attività registrate tutte ad alto rischio e continuando a seguire il requisito dell’ulteriore rischio “numerosità della popolazione” già valutato negli anni precedenti, dando quindi priorità alle attività presenti nei Comuni a maggiore densità abitativa.

Per quanto riguarda la macellazione aziendale degli avicoli sono state ispezionate tutte le attività presenti sul territorio nelle giornate in cui si svolgeva la macellazione stessa per effettuare il controllo sul benessere animale durante la macellazione., tranne un’attività che aveva sospeso le macellazioni.

La programmazione e pianificazione delle attività riconosciute ai sensi del Reg.(CE) 853/2004 è stata rispettata. Sono state effettuate ispezioni ed audit secondo la frequenza stabilita nelle linee guida **Rep. Atti n. 212/2016** del 10 novembre 2016 recepito dalla Regione Lazio con Decreto del Commissario ad Acta 19 luglio 2017, n. U00302;.

È stata fatta un’attenta analisi e valutazione dei dati storici riguardanti gli stabilimenti da auditare dando la precedenza, come prevede la norma, a quelli che avevano presentato inadeguatezze, non conformità o che erano stati oggetto di sanzioni amministrative o avevano iniziato l’attività nell’anno precedente o erano stati auditati da più di due anni.

Nel 2022 c’è stato un incremento del numero dei capi totali macellati legato soprattutto a due stabilimenti presenti sul territorio: Federici Carni srls il quale ha ampliato la sua attività con il sezionamento delle carni macellate e De Andreis Fausto che ha preso in gestione il macello di Leonessa. I tempi di macellazione, in rapporto ai numeri, sono aumentati notevolmente, soprattutto nel macello sito in Passo Corese, legati alla nuova gestione e al nuovo personale, non ancora formato.

Il dato dei capi macellati deve essere integrato con le visite a domicilio delle specie zootecniche e dei cinghiali cacciati. È stato inoltre organizzato, nell’ambito delle attività ispettive, un corso di formazione ai cacciatori in collaborazione con la UOC SA/IAPZ e con gli ATC caccia della provincia.

Per quanto riguarda i campionamenti ed i controlli ufficiali il denominatore degli stessi è dato dalla programmazione effettuata dallo scrivente servizio per il 2022 sulla base dei dati del 2021 in quanto non si è ricevuto da parte della regione né il piano integrato dei controlli (PRIC) né la programmazione dei campionamenti per le TSE (encefalopatie trasmissibili) al mattatoio. Sono stati invece eseguiti al 100% tutti gli altri piani di campionamento pluriennali (radiazioni ionizzanti, fitosanitari, aflatossine, igiene di processo presso i macelli).

I controlli ufficiali programmati sono stati rivisti nel corso dell’anno, diminuendone il numero, visto l’aumento delle allerte sanitarie che sono quasi raddoppiate nel 2022 rispetto al 2021 e che sono state di difficile gestione in seguito all’entrata in vigore delle nuove normative nazionali soprattutto riguardo controperizia e controversia a seguito di non conformità nei controlli o nei campionamenti.

**2 - Le non conformità**

A seguito delle ispezioni e degli audit svolti nel corso del 2022 le non conformità riscontrate sono assoggettabili al requisito “condizioni strutturali e di manutenzione” delle strutture, in secondo luogo alle procedure presenti nei piani di autocontrollo (HACCP).

Le condizioni strutturali e le manutenzioni non conformi sono sicuramente riferibili a responsabilità dell’OSA, spesso legate a situazioni economiche e di bassi volumi di attività.

Spesso le attività sono state trovate chiuse senza presentazione di opportuna scia di chiusura.

Abbiamo affrontato una controversia durata quasi un anno con una ditta nazionale importante per una non conformità sul prodotto, presenza di Salmonella spp., per la quale c’è stata anche la denuncia alla Procura della Repubblica.

**3A - Azioni correttive**

Organizzazione di incontri informativi agli OSA con la collaborazione delle associazioni di categoria.

Note ai SUAP dei Comuni con rendicontazione delle attività risultate chiuse e relativo confronto, anche tramite i dati provenienti dalla Camera di Commercio.

**3B - Azioni per il miglioramento del sistema dei controlli**

Punto di forza del 2022 che si vuole incrementare nel 2023 è stato lo svolgimento di controlli integrati con gli altri servizi appartenenti all’area della sicurezza alimentare (IAN e SA/IAPZ). Le attività multidisciplinari che sicuramente sono di beneficio sia per l’utenza (minore incidenza di controlli) che per il consumatore finale (maggiori conoscenze provenienti dalle diverse professionalità impiegate) ma anche per l’azienda (minor utilizzo di risorse).Per ottemperare alle proposte per il miglioramento di gestione del rischio corruzione e per il buon andamento della programmazione, nel 2023, è previsto un monitoraggio mensile per i controlli programmati, alla fine di ogni mese, con verifica dell’andamento dei controlli ufficiali durante il quale si svolgeranno una serie di incontri con il personale tecnico, veterinario ed amministrativo con la presentazione di “case study” (vedi nota Prot. N. 89861/22 del 30 dicembre 2022).

C’è stato un continuo scambio di informazioni con la UO SA/IAPZ soprattutto sull’utilizzo degli antibiotici nelle specie zootecniche produttrici di alimenti, in una visione One Health, vista anche la contemporanea partecipazione dei due servizi al PP10 (antimicrobicoresistenza) del PRP 2021-2025. Una sola azienda è stata considerata a rischio ma a tutt’oggi non ha macellato presso gli stabilimenti di macellazione presenti sul territorio

Si sottolinea la criticità legata alla tempistica di invio delle pratiche da parte dei SUAP soprattutto riguardanti richieste di integrazioni da parte dello scrivente servizio.

Con la collaborazione delle associazioni di categoria, si sono organizzati incontri informativi sul territorio ed affrontati temi importanti, legati anche alle non conformità riscontrate. Si ritiene che sia un ottimo strumento di comunicazione e conseguente risoluzione di varie problematiche.

Si proseguirà, come anche consigliato dalla Direzione Aziendale e come già previsto negli obiettivi di budget, ad organizzare audit clinici quali momenti di confronto all’interno del servizio per risolvere criticità, armonizzare i comportamenti, potenziare la conoscenza delle procedure documentali e della modulistica da utilizzare nei CU e la sua compilazione, anche alla luce della nuova normativa, e fare squadra.

**4- Autovalutazione e Analisi Critica**

Con le poche risorse umane a disposizione il servizio è riuscito, non senza difficoltà, a raggiungere gli obiettivi e a rispettare le attività programmate ed i diversi piani regionali. Il sistema messo in atto è da ritenersi dunque efficace.

Da un’analisi di contesto l’organico del servizio non rispetta ancora le esigenze computate.

Si è rilevato che tutti i tecnici e parte dei dirigenti devono essere formati sia per quanto riguarda l’utilizzo del SIP che per quanto riguarda

Come già auspicato lo scorso anno, tramite l’utilizzo delle risorse economiche provenienti dagli introiti derivanti dalla riscossione delle tariffe di cui al D. Lgs. 32/2021 che, all’art. co. 3, prevede *“la quota del 90 % alle Aziende Sanitarie Locali che la attribuiscono in proporzione all’attività svolta dalle singole strutture organizzative afferenti alle aree dipartimentali di sanità pubblica, sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare di cui all’art. 7 quater, co. 4 del decreto legislativo n. 502/1992, per la copertura delle spese correnti e di investimento relative all’ottimizzazione e al miglioramento dell’efficacia della programmazione e dell’attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali di cui al Reg. 625/2017”*, si spera in un maggiore sviluppo informatico tramite l’utilizzo di un software gestionale provvisto di dispositivi mobili che consentano di migliorare i controlli ufficiali svolti, diminuendo le tempistiche e di creare un archivio informatico ed un’anagrafica più rispondente alla realtà e che permetterebbe, quasi in tempo reale, il controllo da parte del responsabile del servizio delle attività svolte.

Si è riscontrata anche un’ulteriore criticità legata all’utilizzo delle auto aziendali non sempre disponibili malgrado il continuo lavoro da parte del Parco Auto Aziendale per la risoluzione del problema, soprattutto per l’esiguo numero di auto provviste di frigorifero utilizzato per lo stoccaggio dei campioni fino alla consegna al laboratorio senza le quali non è possibile effettuare attività di campionamento sul territorio.