

# AUDIT REGIONALE SU AUTORITA' COMPETENTE

ASL ROMA 3 - Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

DATA DELL'AUDIT 24 ottobre 2017

## ESTRATTO RAPPORTO FINALE AUDIT DI SETTORE

### OBIETTIVO DELL'AUDIT

verifica della conformità dei Controlli Ufficiali alla normativa applicabile al settore e a quella orizzontale per quanto riguarda gli **Alimenti destinati ad una alimentazione particolare - ex D.Lgs. n.111/1992 ; gli Additivi, enzimi e aromi; i materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)**, mediante:

- esame delle disposizioni previste
- verifica dell'idoneità delle disposizioni previste a raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare
- verifica della conformità delle attività svolte e dei risultati ottenuti con le disposizioni previste
- valutazione delle procedure di verifica dell'efficacia adottate e della loro effettiva applicazione.

### ESITO DELL'AUDIT

#### Raccomandazione 1 di 3

Si raccomanda di uniformarsi al Regolamento CE 882/04, art. 4, par. 2 e 4, (1) garantendo che tutte le attività di controllo ufficiale, ivi incluse quelle volte alla verifica dei requisiti per la preparazione dei pasti per celiaci all'interno delle imprese di ristorazione collettiva vengano svolte da personale adeguatamente qualificato ed esperto, in modo da assicurare qualità, coerenza ed efficacia di tali controlli a tutti i livelli.

#### Raccomandazione 2 di 3

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dal Regolamento CE 882/04, art. 31 anche per quanto attiene agli stabilimenti riconosciuti, inserendoli nel sistema informatizzato di gestione delle anagrafi delle imprese alimentari.

#### Raccomandazione 3 di 3

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dall'art. 9 e dall'art. 54 del Reg. CE 882/04, garantendo l'utilizzo della modulistica regionale di cui alla Determinazione 16 giugno 2016, n. G06869 in tutte le attività di controllo ufficiale, ivi incluse quelle rivolte agli stabilimenti che producono, confezionano e commercializzano additivi, aromi, enzimi e *food for specific groups*, soggetti a riconoscimento, come da ordini di servizio prot. n. 41113 del 16.06.2017 e prot. n. 41192 del 16.06.2017.

#### Osservazione 1 di 3

Si osserva che, qualora come avvenuto nel 2016, si verificano circostanze che comportino l'impossibilità di portare a termine i controlli pianificati sugli stabilimenti riconosciuti, è opportuno effettuare la modifica del piano annuale indicando le motivazioni che hanno condotto a non rispettare la programmazione.

#### Osservazione 2 di 3

Si osserva che, pur essendo presenti attività di verifica dell'efficacia sull'operato del personale in materia di controlli/campionamenti su additivi, aromi, enzimi, e che tali verifiche risultano sostanzialmente in linea con le indicazioni della DDRL n. 12471 del 04.09.2014, non è presente una procedura dettagliata che definisca con precisione i *range* di accettabilità delle non conformità e le relative azioni correttive.

### **Osservazione 3 di 3**

Si osserva che, pur essendo presenti sul sito aziendale idonee informazioni circa gli obblighi da seguire da parte degli operatori economici che effettuano attività nell'ambito dei MOCA, la modulistica riportata sul sito risulta incompleta, pertanto è opportuno riportarla integralmente.