

AUDIT REGIONALE SU AUTORITA' COMPETENTE

ASL ROMA 5 - Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari Sanità Animale, Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche, Igiene degli Alimenti di Origine Animale e Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione

DATA DELL'AUDIT 19 e 21 giugno 2017

ESTRATTO RAPPORTO FINALE AUDIT DI SISTEMA

OBIETTIVO DELL'AUDIT

verifica della conformità dei Controlli Ufficiali alla normativa applicabile ai settori e alla normativa orizzontale per quanto riguarda la **sicurezza alimentare**, mediante:

- esame delle disposizioni previste
- 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
- verifica dell'idoneità delle disposizioni previste a raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare.

ESITO DELL'AUDIT

Raccomandazione 1 di 8:

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dall'art. 3 (1) del Reg. CE 882/2004 affinché la programmazione dei CU in tutti i Servizi interessati tenga conto dei criteri di categorizzazione del rischio prescritti dalla normativa regionale ed individui la frequenza dei controlli per tutte le diverse tipologie di OSA.

Raccomandazione 2 di 8:

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dall'art.4 (5) e dall'Allegato II, capo II, p.9 del Reg. CE 882/2004 predisponendo le necessarie procedure che definiscano ruoli e modalità di interazione fra la struttura in capo ai Tecnici della Prevenzione e le altre strutture del Dipartimento di Prevenzione.

Raccomandazione 3 di 8:

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dall'art.8 (3) del Reg. CE 882/2004, predisponendo idonee procedure documentate e condivise a livello dipartimentale per la verifica dell'efficacia dei CU eseguiti, con particolare attenzione alle modalità con cui effettuare le verifiche, al range di accettabilità delle non conformità rilevate ed alle relative azioni correttive.

Raccomandazione 4 di 8:

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dall'art.8 (1) e dall'Allegato II, Capo II, punti 4, 5 e 8 del Regolamento CE 882/2004 in merito alla necessità che i CU ad opera delle AC siano eseguiti secondo procedure documentate. Dette procedure, che comportano informazioni e istruzioni per il personale che esegue i CU, devono essere formulate per tutte le tecniche del controllo ufficiale e non solo per l'audit.

Raccomandazione 5 di 8:

Si raccomanda di adottare procedure comuni per la gestione delle non conformità rilevate nell'ambito dei CU, ivi inclusi gli audit, secondo quanto previsto all'art. 54 del Reg. CE 882/2004 e di definire le responsabilità in merito ai procedimenti amministrativi che ne scaturiscono, coerentemente con quanto disposto dalla L. 241/90.

Raccomandazione 6 di 8:

Si raccomanda di garantire che la modulistica da utilizzare nei controlli ufficiali, prevista dalla normativa regionale ed in particolare dalla Determinazione n. G06869 del 16 giugno 2016, venga utilizzata da tutti i servizi che si occupano di sicurezza alimentare. Si raccomanda, inoltre, di assicurare, anche mediante specifici interventi formativi, una congrua e completa compilazione di tale modulistica.

Raccomandazione 7 di 8:

Si raccomanda di uniformarsi a quanto previsto dall'art. 4 (2), lett. f, e dall'art. 13 del Regolamento CE 882/2004 definendo le procedure per la gestione delle situazioni di emergenza e crisi, ed individuando ruoli e modalità operative dell'unità di crisi.

Raccomandazione 8 di 8:

Si raccomanda di prevedere, nell'apposita procedura di registrazione delle imprese alimentari ed in linea con quanto disposto dalla L. 241/90, art. 19, formale comunicazione al SUAP di eventuali non conformità emerse in sede di verifica effettuata a seguito di SCIA.

Osservazione 1 di 6:

Si osserva che sul sito web nella sezione "amministrazione trasparente", il format aziendale non è allineato con tutti i punti dell'art. 35 del D.lgs. 33/2013: le schede prodotte dall'azienda non esauriscono le indicazioni.

Osservazione 2 di 6:

Si osserva che le modalità di cooperazione e coordinamento in occasione di controlli ufficiali multidisciplinari seguono una prassi operativa consolidata nel tempo, ma non formalizzata in specifiche procedure.

Osservazione 3 di 6:

Si osserva che la verifica dell'assenza di conflitto d'interesse per il personale a contratto che effettua i controlli ufficiali non è attestata mediante specifici atti formali come invece avviene per il personale dipendente.

Osservazione 4 di 6:

Si osserva la mancanza di procedura formale per il sistema di allerta, sebbene la prassi operativa utilizzata assolva formalmente e sostanzialmente il requisito.

Osservazione 5 di 6:

Si osserva che il sito web non rappresenta l'organizzazione prevista nell'atto aziendale; inoltre l'assetto organizzativo attuale del Dipartimento di Prevenzione risulta disallineato rispetto all'atto aziendale.

Osservazione 6 di 6:

Si osserva che a fronte di modalità operative dichiarate in sede di intervista non risulta disponibile una prassi operativa documentata che descriva in modo organico quanto realmente messo in atto dall'organizzazione auditata per ottemperare a quanto disposto dal decreto legislativo 194/08.