



SICUREZZA ALIMENTARE

S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

S.S. Tutela Igienico Sanitaria Alimenti di Origine Animale

La programmazione dei controlli ufficiali ai sensi del regolamento (CE) 882/2004 è stata effettuata sulla base del “Piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare (PQSA) che indica gli obiettivi e le strategie che i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende per i Servizi Sanitari dovranno seguire per l’attuazione del proprio programma annuale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Il Piano prende in considerazione tutte le fasi della catena di produzione alimentare fino alla vendita e somministrazione di alimenti; ogni fase della filiera alimentare è stata collocata all’interno di macro-aree (trasformazione, deposito, distribuzione, somministrazione) e, per ognuna è stata predisposta una scheda che evidenzia tipologia, numerosità, frequenza o percentuale dei controlli ufficiali stabiliti in base alla valutazione dei rischi potenziali legati alle singole categorie e ai pericoli emergenti individuati.

L'ASS n. 1 Triestina nel proprio Piano Attuativo Locale (PAL) indica quali saranno le attività e gli impegni da sviluppare nel corso dell'anno.

Per il SIAN e la S.S. TISAOA gli obiettivi aziendali risultano essere:

- Ottemperare alle indicazioni e raggiungere gli obiettivi contenuti nel Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare anche attraverso l'attività di audit e di classificazione, in base ai criteri del rischio, delle imprese alimentari.
La maggior frequenza dei controlli è prevista per la ristorazione collettiva.
- Attuazione del terzo anno del Progetto Piccole Produzioni Locali in accordo con la Direzione Centrale Agricoltura.

Anno 2013

Attività di controllo Ufficiale previsto dal Regolamento (CE) 882/2004

In seguito alla programmazione prevista dal Piano Quadriennale Sicurezza alimentare - PQSA, sono state eseguite ispezioni nelle imprese registrate per:

- Notifiche di impresa alimentare per nuove aperture (NIA)
- Notifiche di variazioni di impresa alimentare per attività esistenti (VIA)
- Archivio imprese registrate

Nel 2013 sono pervenute 119 NIA e 634 VIA per un totale di 753 notifiche, con un aumento dell' 8% rispetto al 2012.

NIA e VIA risultano così distribuite:

NIA

Laboratori produzione	Ristorazione collettiva	Ristorazione pubblica	Commercio	Altro
2%	11%	24%	29%	34%

VIA

Laboratori produzione	Ristorazione collettiva	Ristorazione pubblica	Commercio	Altro
8%	7%	59%	23%	3%

Al fine del controllo ufficiale previsto dal PQSA, sono state effettuate:

Isp. in seguito pres. NIA	Isp. in seguito pres. VIA	Programm. come da PQSA	Reclami	Segnalaz. Altri Enti
77	213	381	52	19

Totale di 742 ispezioni (conteggiate esclusivamente le prime ispezioni).

Totale attività registrate : 3176

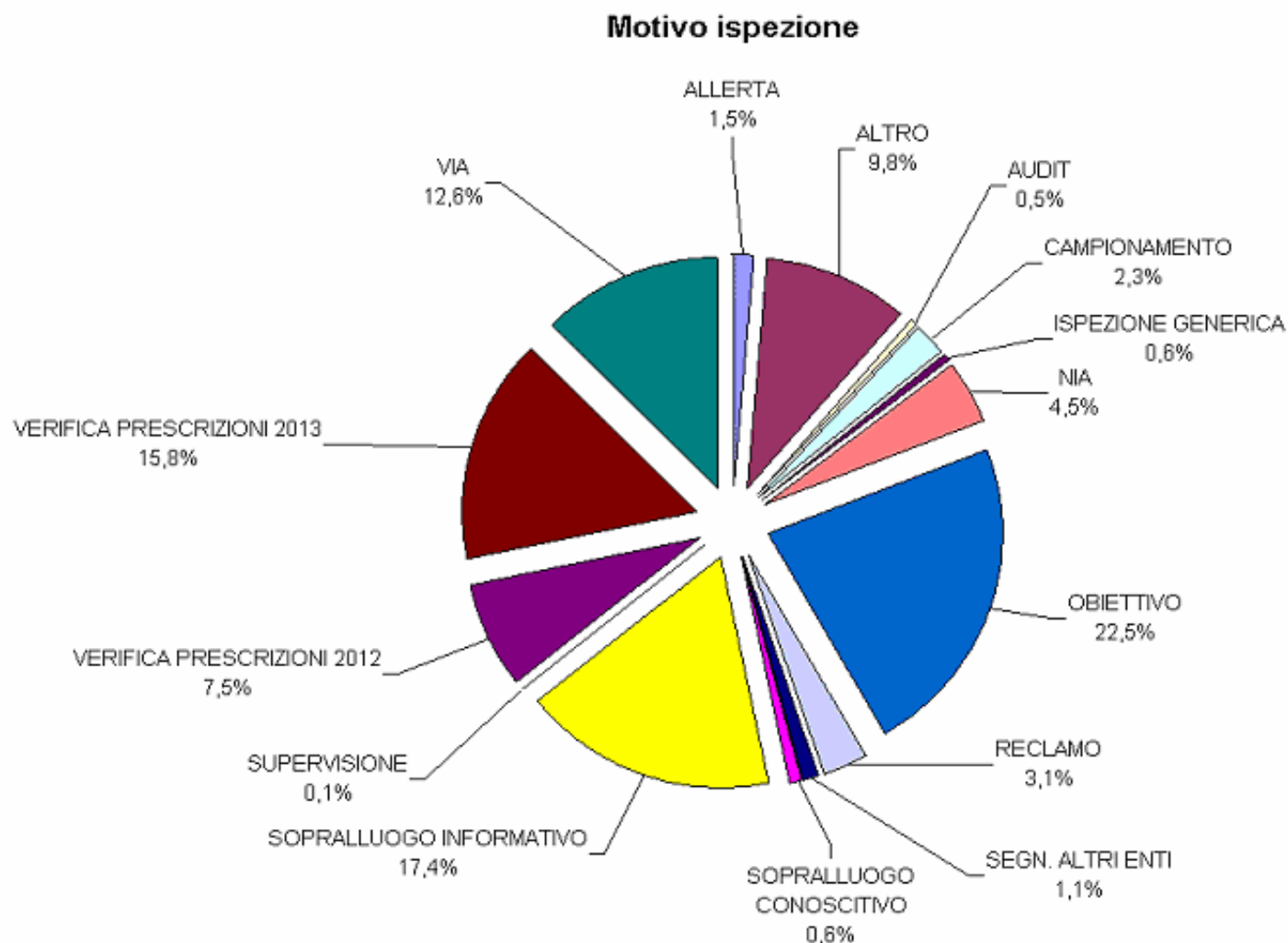
Oltre all'attività programmata dal PQSA nel corso del 2013 sono pervenuti:

- reclami,
- segnalazioni da parte di
 - Capitaneria di Porto,
 - NAS,
 - uffici comunali o altri Enti in generale

Sono stati eseguiti anche sopralluoghi conoscitivi e informativi e sono state verificate le prescrizioni impartite.

In totale sono stati eseguiti 1488 sopralluoghi con un aumento del 22% rispetto al 2012

Nel Grafico è indicata la sintesi dell'attività svolta dalla SCIAN nel 2013.
 Il 44% dei sopralluoghi SCIAN è previsto dal PQSA
 Il 23% è costituito da sopralluoghi di verifica prescrizioni
 Il 18% da sopralluoghi conoscitivi e informativi



NON CONFORMITÀ

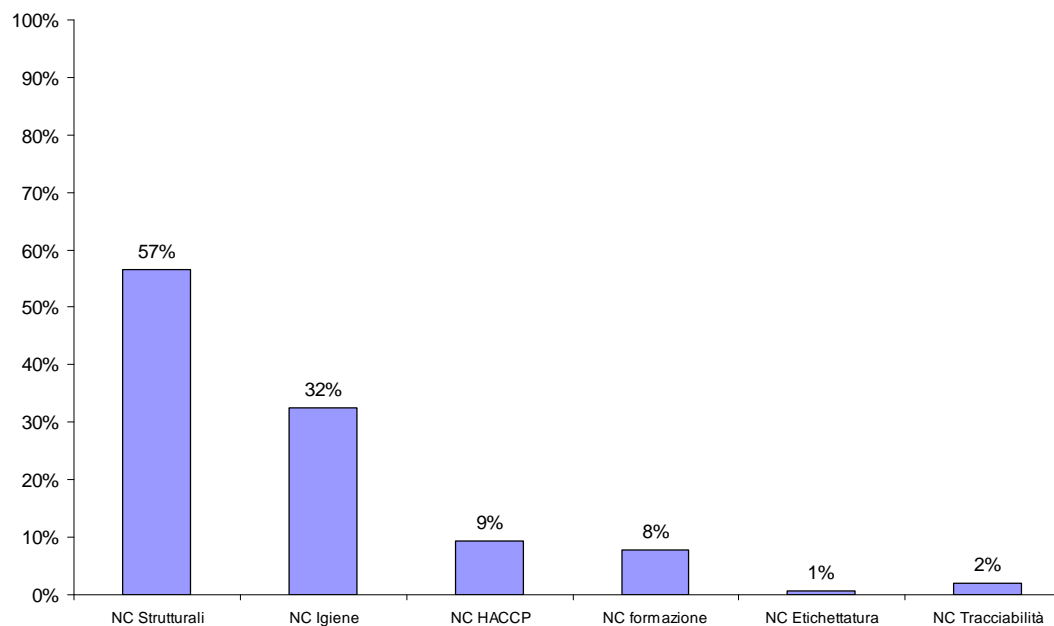
Le Non Conformità rilevate riguardano:

- Le condizioni strutturali e di manutenzione
- Le condizioni di igiene (pulizia e sanificazione compresa la lotta agli infestanti, igiene delle lavorazioni e del personale e controllo delle temperature)
- L'applicazione dei principi HACCP
- La mancata formazione del titolare e degli addetti
- La rintracciabilità
- L'etichettatura non conforme

Nel computo delle non conformità sono state considerate esclusivamente le prime ispezioni.

Le Non Conformità sono così suddivise:

- aspetti strutturali e di manutenzione 57%
- requisiti igienici generali 32%,
- applicazione dei principi HACCP 9%
- formazione del personale 8 %.
- rintracciabilità 2%
- etichettatura non conforme 1%



Aspetti strutturali e di manutenzione:
riguardano le caratteristiche strutturali e le condizioni di
manutenzione di:

- locali (es.: muri, pavimenti, soffitti e controsoffitti, finestre, porte);
- impianti (es.: idrici, di aerazione, di allontanamento fumi e vapori)
- attrezzature (es.: piani di lavoro, armadi, frigoriferi, forni ecc...)
- idoneità dei locali rispetto ai percorsi o flussi

Requisiti igienici generali:
sono riferiti a:

- igiene generale (condizioni di pulizia e sanificazione compresa la lotta agli infestanti),
- igiene delle lavorazioni e del personale
- controllo delle temperature

In seguito alle Non Conformità rilevate sono stati emanati i seguenti provvedimenti:

Prescrizioni: 432

Sanzioni: 56

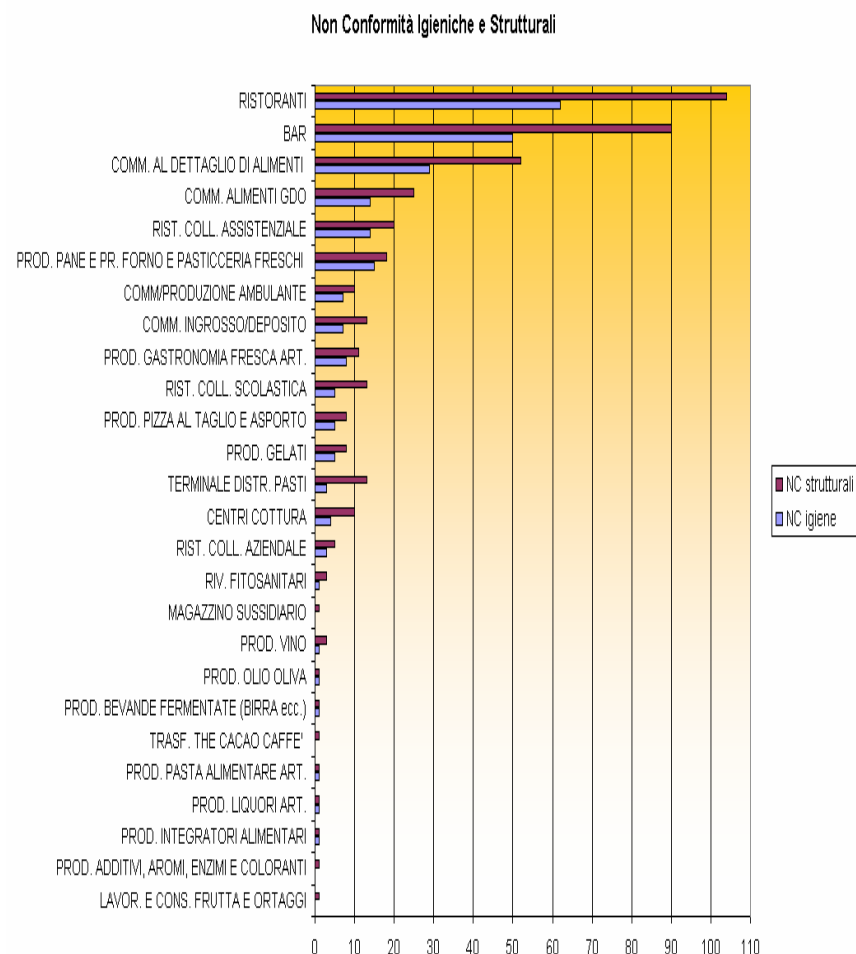
Chiusure/sospensioni: 3

Limitazioni attività: 3

Le maggiori N.C. strutturali e di manutenzione si sono riscontrate:

- nella ristorazione pubblica (70%)
- nella ristorazione collettiva scolastica (65%)
- nei laboratori di produzione:
 - gastronomia (65%)
 - pizza al taglio (62%)
 - gelato (62%)
 - pane e pasticceria (60%)

Le N.C. igieniche rappresentano una percentuale inferiore rispetto alla N.C. strutturali



Applicazione dei principi HACCP

Il 9% delle attività ispezionate presenta non conformità relative a:

- Attività Preliminari all'HACCP
 - Costituzione del gruppo di lavoro interdisciplinare
 - Descrizione del prodotto
 - Individuazione dell'uso previsto
 - Realizzazione del diagramma di flusso
 - Conferma del diagramma di flusso sul campo
- Applicazione dei principi dell' HACCP
 - Definizione dei pericoli e delle misure di controllo
 - Individuazione dei punti critici di controllo
 - Limiti critici nei punti critici di controllo
 - Monitoraggio nei punti critici di controllo
 - Azioni correttive

La mancata applicazione delle procedure di autocontrollo è stata sanzionata ai sensi del D.Lvo 193/2007

N.C. HACCP:

TIPOLOGIA	N° TOT IMPRESE	N° IMPRESE VISITATE	N.C. HACCP
Produzione pane pasticceria	92	28	11%
Produzione gelati	41	13	8 %
Produzione pizze al taglio	37	13	8%
Gastronomie	46	15	7%
Produzione vino	127	18	6%
GDO	81	44	14 %
Commercio dettaglio	477	84	12 %
Commercio ingrosso	87	33	6 %
Terminali distribuzione pasti	146	18	11 %
Centri cottura	39	17	6 %
Rist coll. assistenziale	99	45	4 %
Rist coll. aziendale	22	11	9 %
Rist coll. scolastica	61	18	0 %
Ristoranti	787	128	13 %
Bar	868	123	11 %

Formazione del personale:

La formazione del personale è stata valutata mediante:

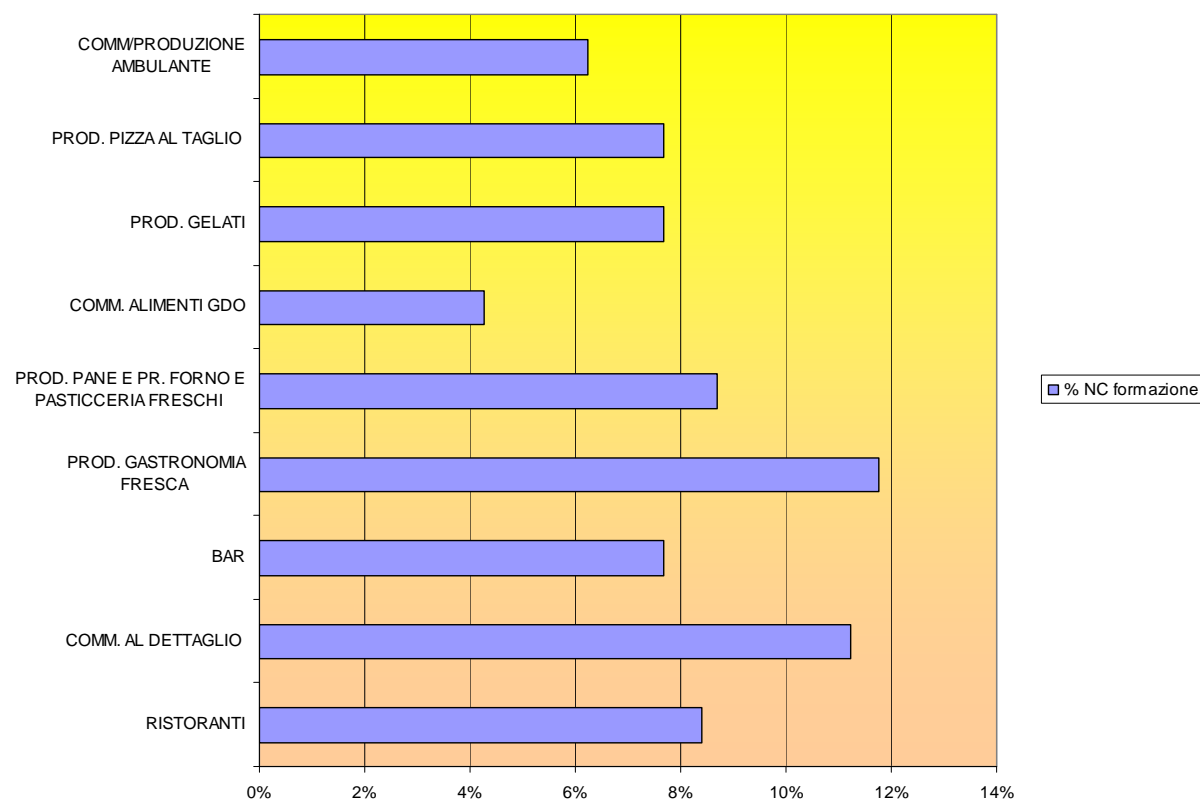
- compilazione di scheda di valutazione della formazione consegnata al personale e ai responsabili dell'autocontrollo a campione sugli esercizi visitati;
- richiesta, in tutte le attività ispezionate, di attestati di formazione effettuata ai sensi delle linee guida regionali dd. 12 maggio 2008;
- domande dirette al personale che effettua la preparazione/somministrazione di cibi al fine di valutare le conoscenze pratiche sulle norme di buona prassi igienica, ove possibile e in relazione alla tipologia di attività e alla gestione della struttura.

E' stata rilevata la mancanza di un'adeguata formazione del personale nell' 8% delle strutture ispezionate.

Presentano N.C. rispetto alla formazione del personale:

- Laboratori di produzione:
 - gastronomia: 12%
 - pane e pasticceria fresca: 9%
 - Gelati e prod pizza: 8%
- Ristorazione collettiva : nessuna N.C.
- Ristorazione pubblica: 11%
- Commercio (Ingrosso, dettaglio e GDO): 5%

Non Conformità Formazione



Rintracciabilità

- Sono state rilevate N.C. rispetto alla procedura di rintracciabilità prevista dal Regolamento (CE) 178/2002 nel 2% delle strutture ispezionate.
- Le non conformità riscontrate riguardano aspetti procedurali che non sostanziano una violazione amministrativa (es: elenco dei fornitori non completamente aggiornato, pur disponendo delle bolle commerciali di fornitura).

Etichettatura

- E' stata verificata l'etichettatura dei prodotti venduti/somministrati o preparati da apporre sulle confezioni ai sensi del DL.vo 109/1993.
- Le non conformità sono state rilevate esclusivamente presso il commercio al dettaglio di alimenti in GDO

Sanzioni

In totale Sono state comminate 56 sanzioni così suddivise:

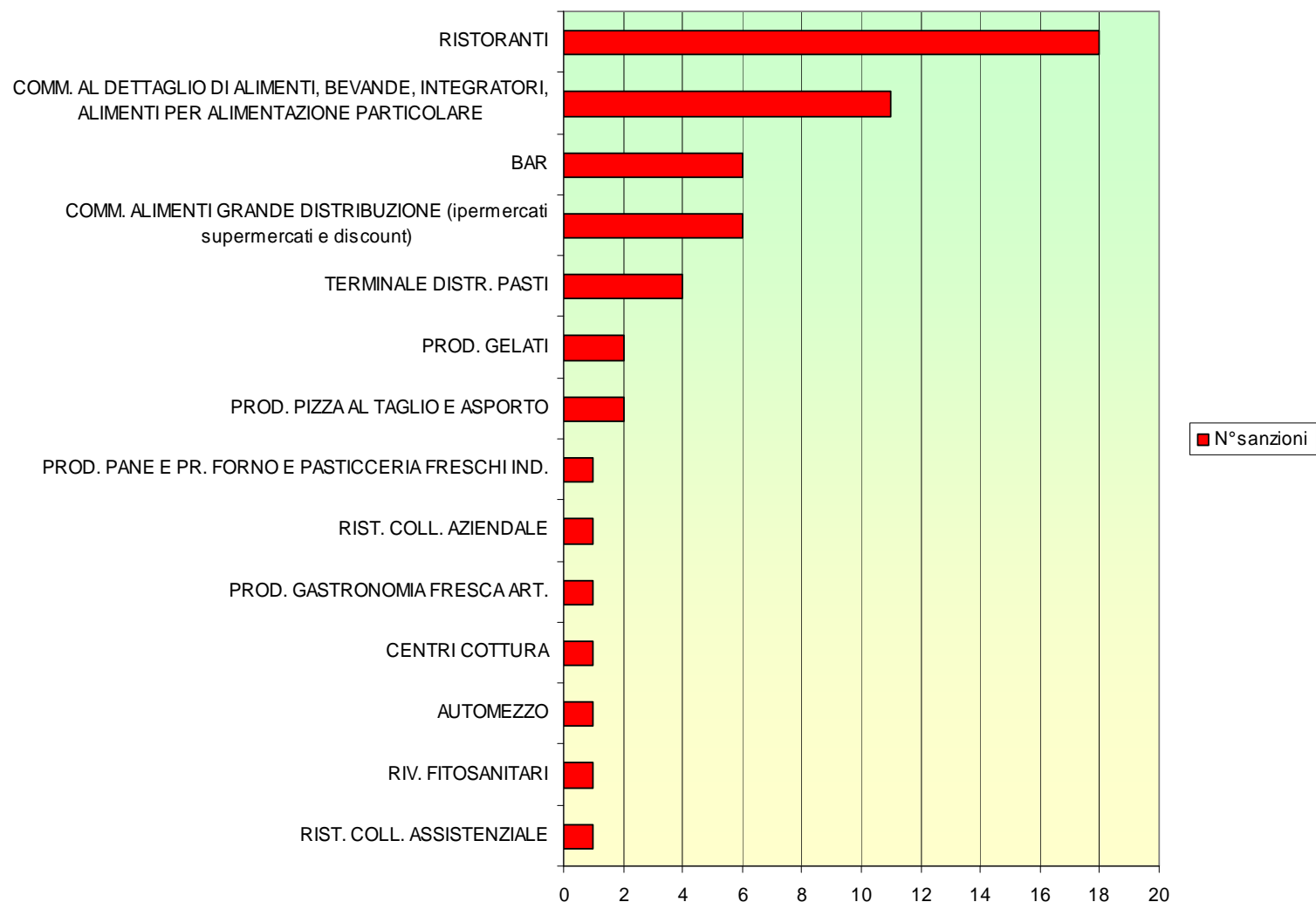
- ristorazione pubblica: 24 sanzioni (Ristoranti: 18 Bar: 6)
- commercio al dettaglio e all'ingrosso: 12 sanzioni
- ristorazione collettiva assistenziale: 8 sanzioni
- Grande Distribuzione: 6 sanzioni
- Laboratori di produzione: 4 sanzioni
- Rivendita fitosanitari e trasporto alimenti: 2 sanzioni

La maggior parte delle sanzioni elevate riguardano :

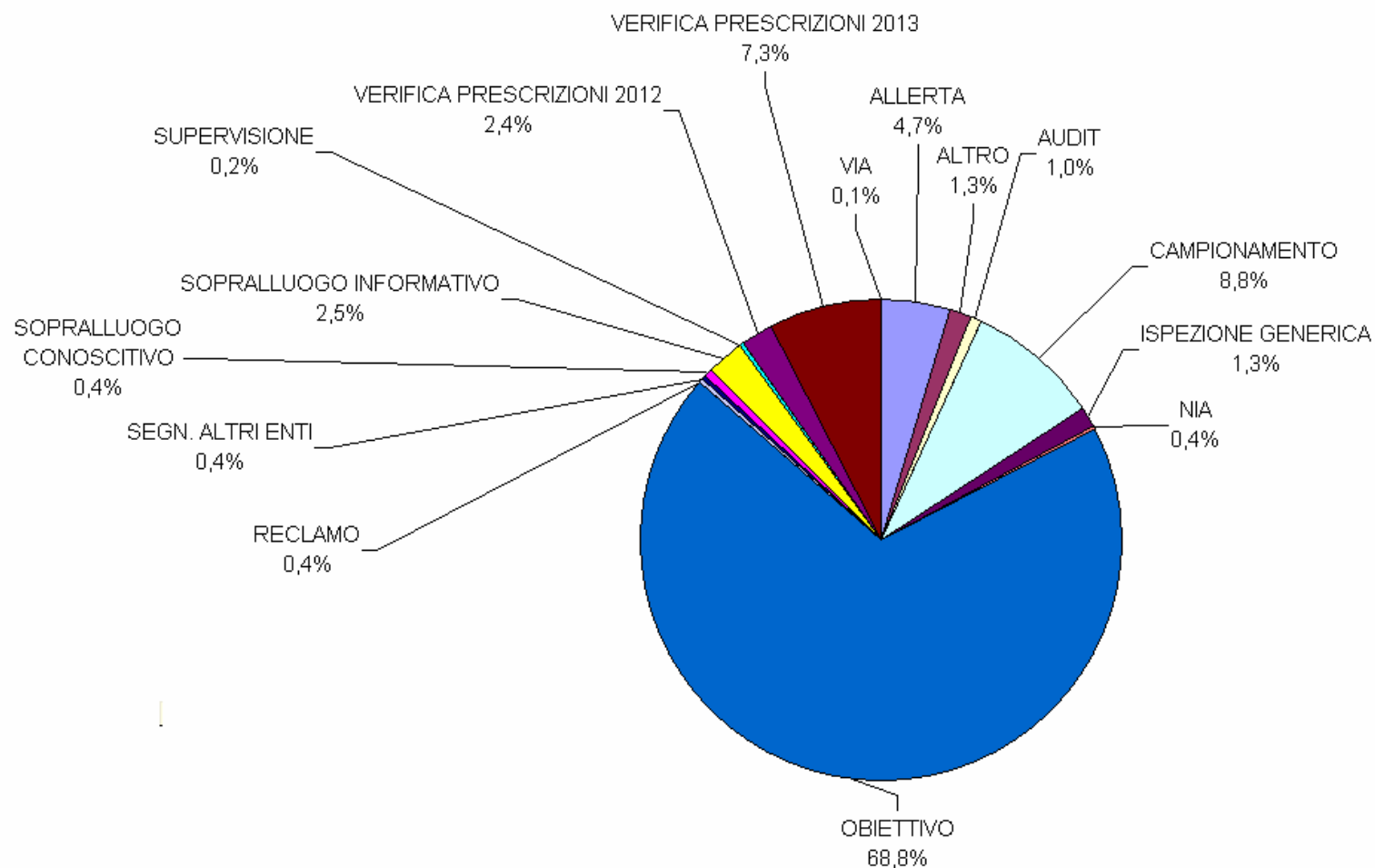
- mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure di autocontrollo predisposte: **13 sanzioni**
- mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene: **11 sanzioni**
- mancato adempimento delle prescrizioni impartite: **11 sanzioni**
- mancata presentazione della notifica di variazione di impresa alimentare o di nuova impresa alimentare: **10 sanzioni**

Attività in cui sono state elevate le sanzioni amministrative.

Tipologia di esercizi sanzionati



- Totale attività STISAOA 2013:
826 sopralluoghi presso attività registrate e riconosciute



Totale primi sopralluoghi e verifica prescrizioni

2013:

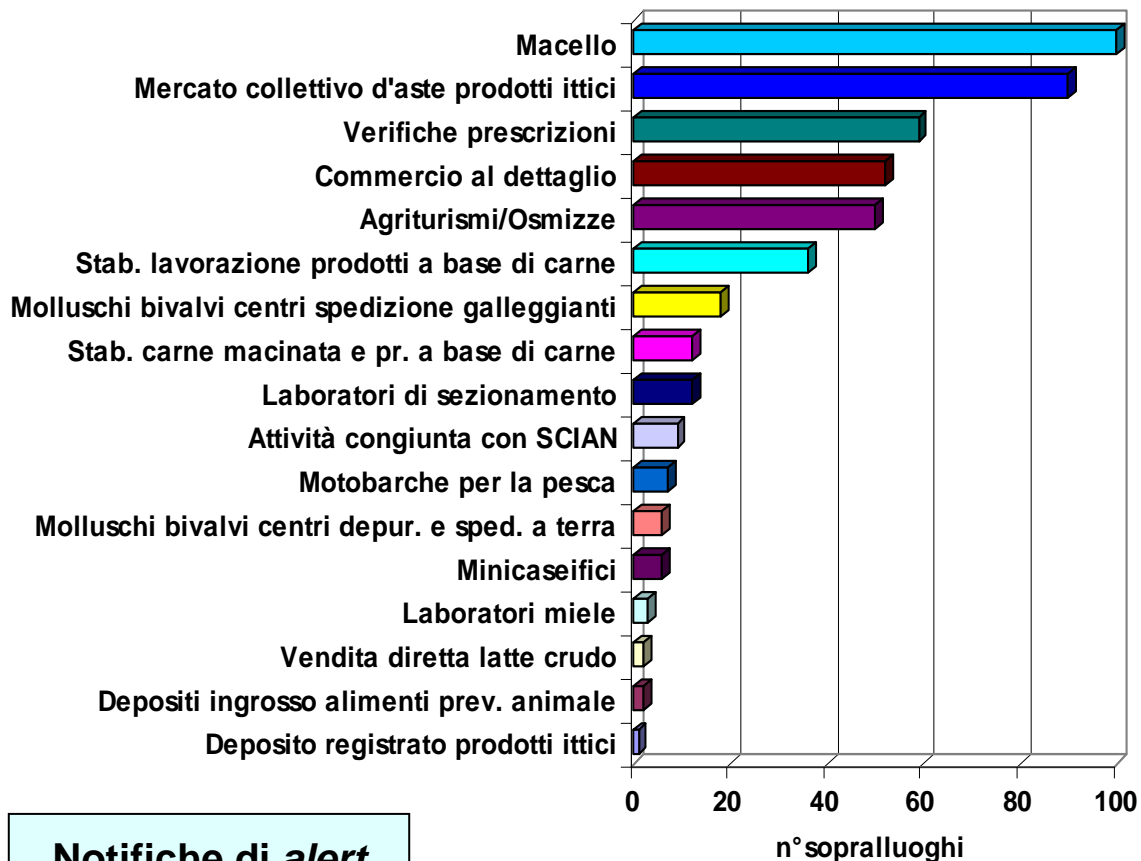
465

N° Totale attività registrate :

340

Totale primi sopralluoghi presso attività registrate :

110



Notifiche di *alert* sanitario: **32**

Campioni pianificati: **133**

+

42 campioni per Progetto Prodotti Tipici del Carso

Audit: **11**

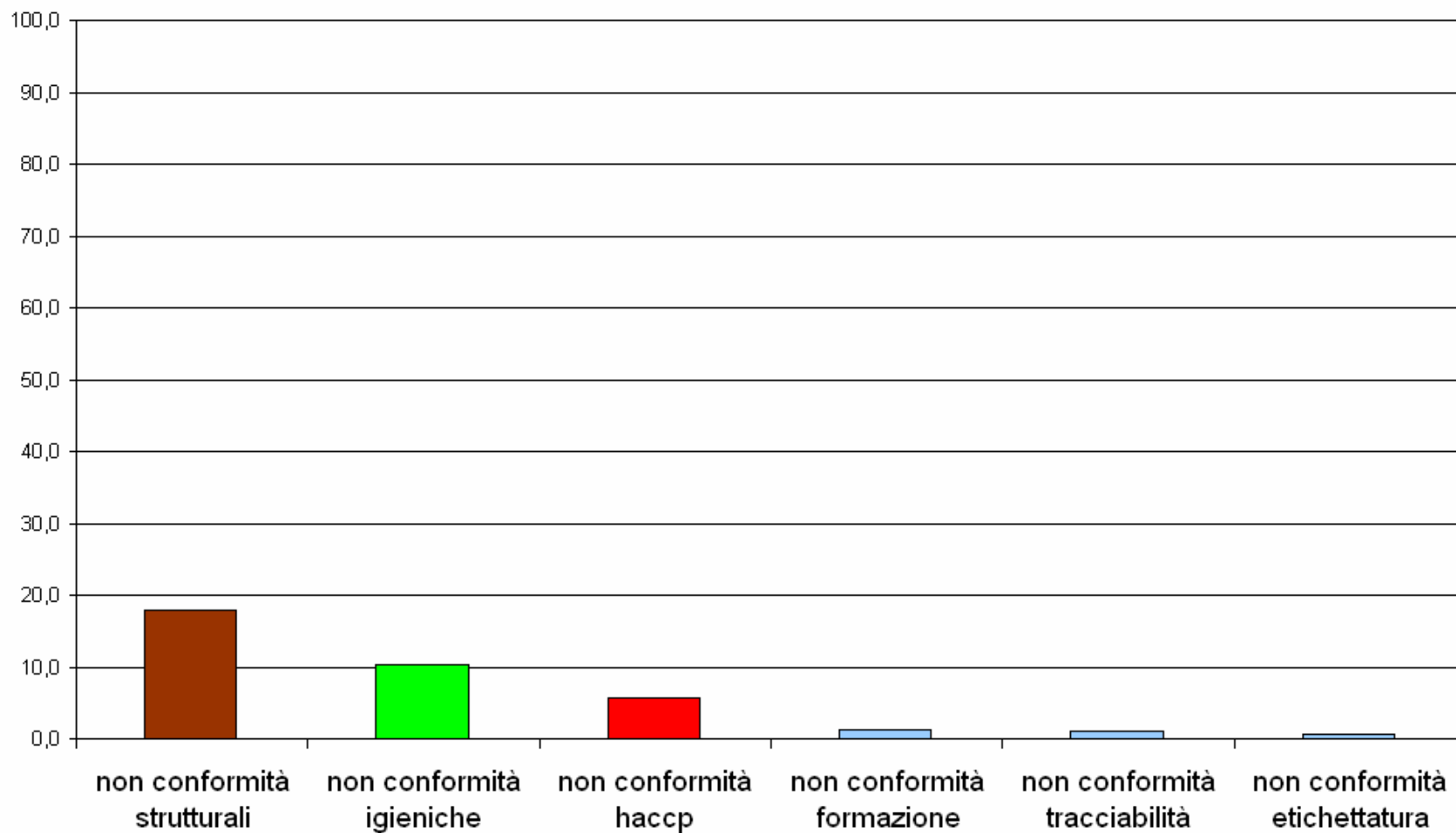
+

4 audit come tutor

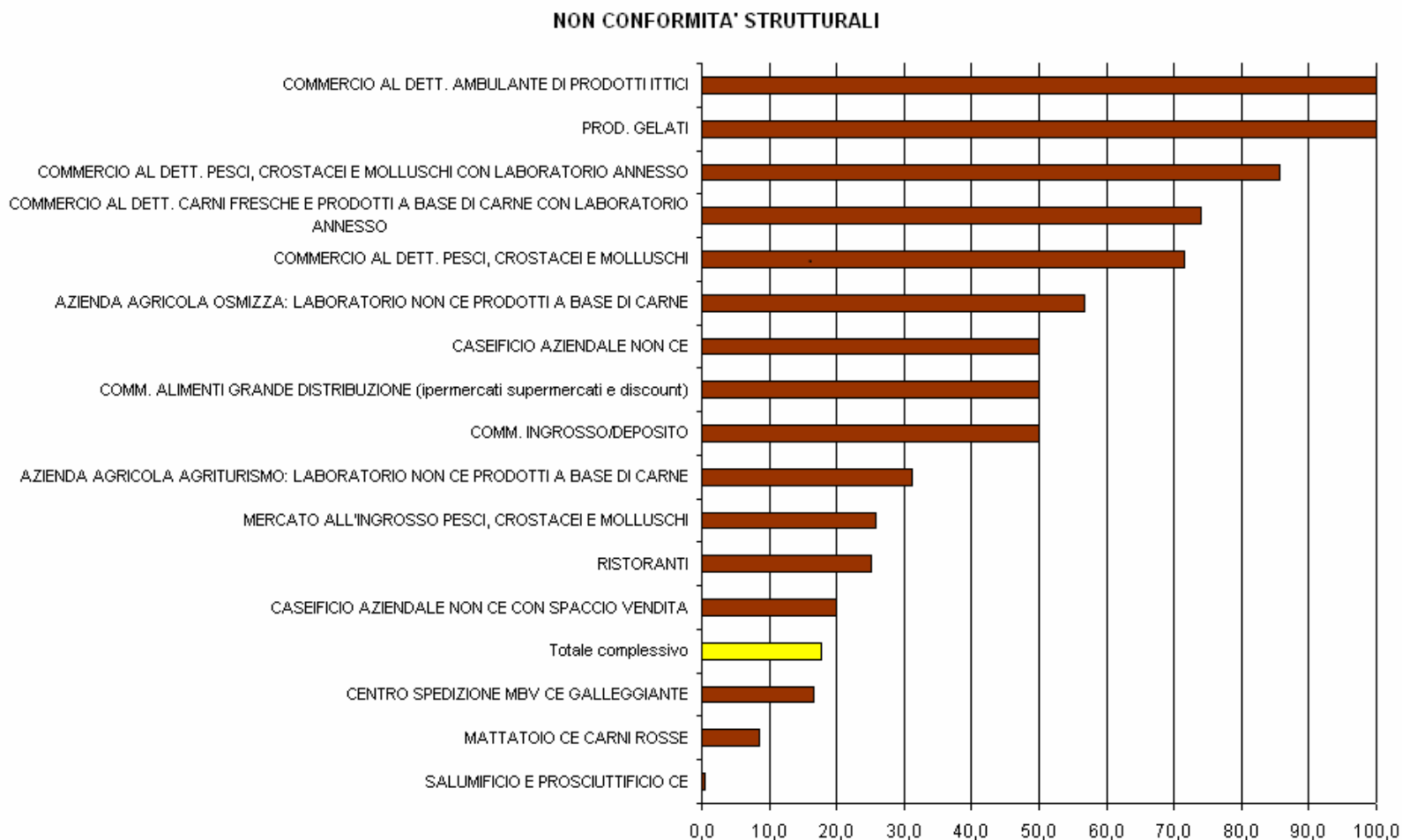
Sopralluoghi

UVAC: **11**

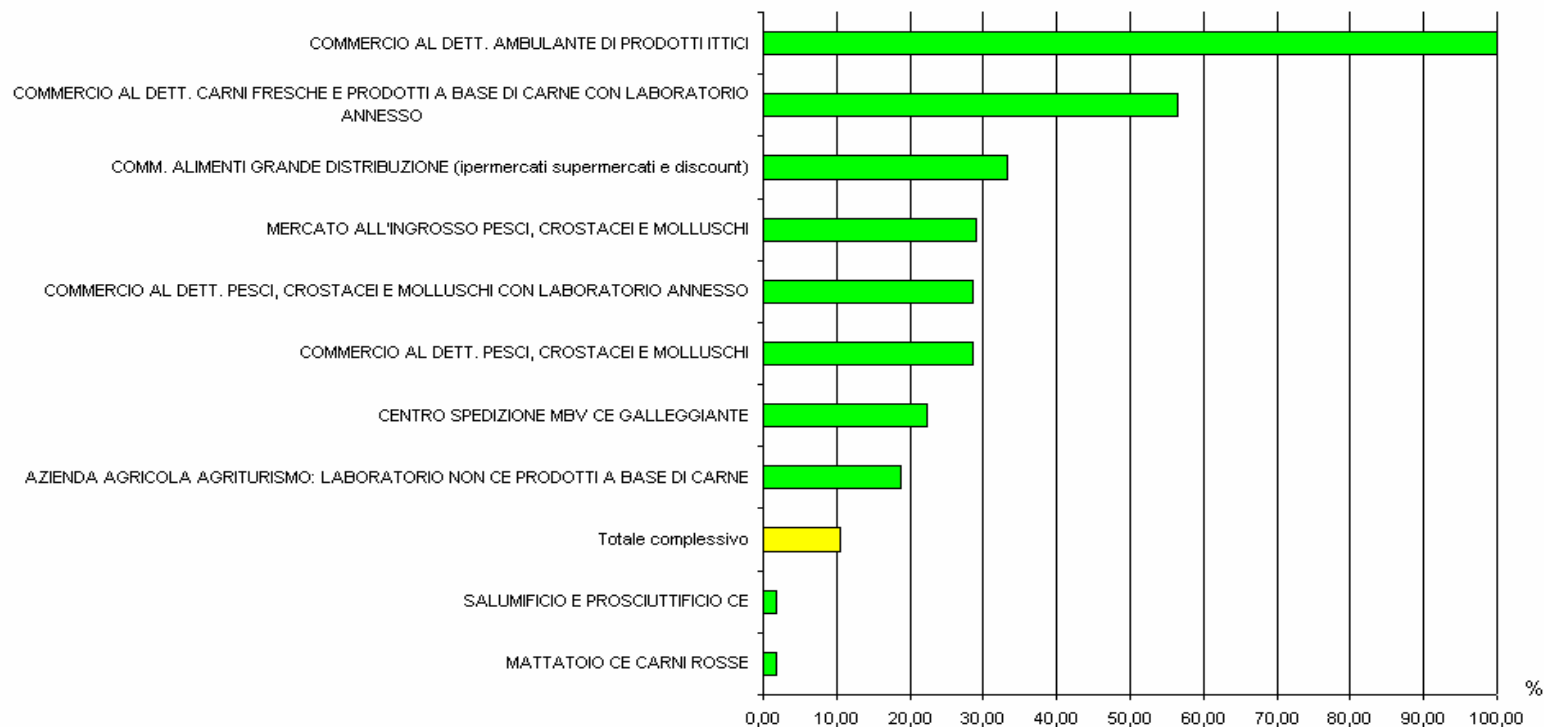
Non conformità totali



- Non Conformità strutturali

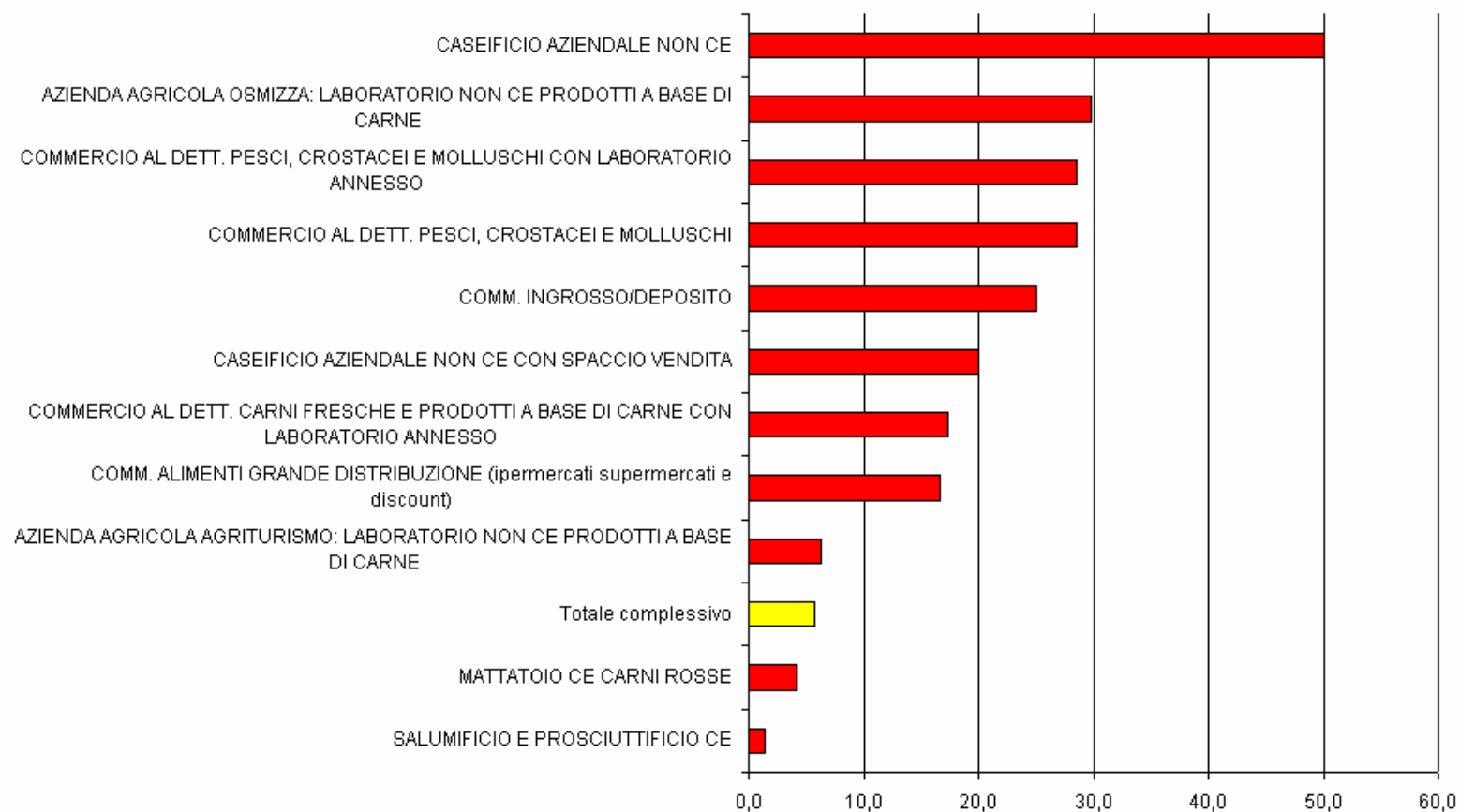


• Non Conformità Igieniche

NON CONFORMITA' IGIENICHE


Non Conformità HACCP

NON CONFORMITA' HACCP



Conclusioni:

Analisi dei dati SIAN:

L'analisi dei dati rilevati nel 2013 ha dimostrato che:

- Le condizioni di igiene di tutte le tipologie di attività ispezionate risultano migliori rispetto a quelle strutturali, indice di una maggior attenzione alle procedure contenute nei piani di autocontrollo, frutto anche di un miglioramento della formazione del personale.

Il confronto dei dati relativi alle N.C. igieniche rilevati nel 2012 con quelli attuali, indica un peggioramento delle condizioni di igiene (pulizia e sanificazione compresa la lotta agli infestanti, igiene delle lavorazioni e del personale e controllo delle temperature), probabilmente legato a:

- un numero minore di addetti dedicati all'attività produttiva e di pulizia e sanificazione ambientale,
- maggior turn over degli OSA spesso non adeguatamente formati perché provenienti da altri settori di attività
- e una minor attenzione dell'OSA alle procedure inserite nei piani di autocontrollo.

Comunque la maggior parte delle NC riscontrate sono di lievi entità e non influiscono sulla sicurezza dei processi produttivi.

- 2 I principi dell'HACCP, vengono applicati dalla maggior parte delle strutture ispezionate. Infatti solo il 9% delle attività presenta N.C relative all'applicazione del HACCP

Il confronto con il 2012 evidenzia un incremento delle sanzioni per la mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure di autocontrollo predisposte. L'OSA pone minor attenzione al contenuto del piano di autocontrollo soprattutto per quanto riguarda l'implementazione di procedure o il loro aggiornamento, anche se le norme di buona prassi igienica vengono sostanzialmente rispettate.

3. La maggior parte degli OSA e degli addetti ha aderito al piano formativo regionale.
Risultano maggiormente formati gli operatori della ristorazione collettiva rispetto a quelli che lavorano nella ristorazione pubblica (Bar Ristoranti), nel commercio e presso i laboratori di produzione.

Analisi dei dati STISAOA:

Anche nelle attività soggette al controllo del servizio Veterinario le condizioni igieniche risultano migliori di quelle strutturali (57% di N.C. strutturali vs 21 % di N.C. igieniche);

Il 23% delle attività presenta N.C. nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale, comunque le non conformità riguardano incongruenze nella redazione del piano di autocontrollo e sono di lieve o media entità.

Il confronto con il 2012 indica una costante miglioramento nelle condizioni igieniche, strutturali e di applicazione del sistema HACCP.

Il trend positivo probabilmente è dovuto al costante monitoraggio delle attività reso possibile dalla limitata numerosità delle aziende.

Priorità individuate per il 2014

- Raggiungimento degli obiettivi contenuti nel Piano regionale dei controlli in materia di sicurezza alimentare;
- Razionalizzazione e omogeneizzazione delle procedure operative del controllo ufficiale;
- Attivazione di progetti di miglioramento dell'efficacia ed efficienza dell'attività di controllo ufficiale in conformità a quanto richiesto dal Reg. 882/04 CE;
- Implementazione della collaborazione tra il SIAN e il servizio Veterinario area B per quanto riguarda la condivisione di programmi e metodi di lavoro rivolti al miglioramento della sicurezza alimentare;
- Miglioramento della comunicazione con i diversi stakeholders attraverso:
 - Trasparenza delle informazioni
 - Semplificazione del linguaggio
 - Utilizzo di materiale informativo (a mezzo stampa, sito web, opuscoli), al fine di far circolare le informazioni relative agli obiettivi, all'organizzazione interna, alla modulistica
 - Organizzazione di incontri periodici

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

A Azienda
S Servizi
S Sanitari

N°1 triestina

Grazie per l'attenzione