

**IL PACCHETTO IGIENE ED I CONTROLLI UFFICIALI : DAL  
REG. 882/04 AL REG. CE 625/17**

**DOTT.SSA ANTONELLA DE GREGORIO  
ASL LATINA  
ROMA 19/03/19**

# **QUAL'E LA NOSTRA MISSION?: è necessario il conseguimento di un elevato livello di tutela della vita e della salute umana**

**ART. 1 COMMA 1 REG. 882/04**

**I CONTROLLI UFFICIALI DEVONO  
GARANTIRE LA CONFORMITA' ALLE  
NORMATIVE**

- 1. PREVENIRE ED ELIMINARE A LIVELLI  
ACCETTABILI I RISCHI PER GLI ESSERI UMANI  
E GLI ANIMALI , VEICOLATI DALL'AMBIENTE E**
- 2. GARANTIRE UN ALIMENTO SALUBRE**
- 3. GARANTIRE PRATICHE LEALI E  
COMMERCIALI PER GLI ALIMENTI E I  
MANGIMI E TUTELARE GLI INTERESSI DEI  
CONSUMATORI, COMPRESA  
L'ETICHETTATURA DEI MANGIMI E DEGLI  
ALIMENTI E ALTRE FORME DI INFORMAZIONE  
DEI CONSUMATORI.**

**ART. 1 COMMA 1 REG. 852/04 SULL'IGIENE DEI  
PRODOTTI ALIMENTARI**

**GARANTIRE I DIRITTI DEI CONSUMATORI**

- 1. LA RESPONSABILITA' PRINCIPALE PER LA  
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI INCOMBE  
ALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE**
- 2. E' NECESSARIO GARANTIRE LA  
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI LUNGO  
TUTTA LA CATENA ALIMENTARE  
A COMINCIARE DALLA  
PRODUZIONE PRIMARIA**

## QUALI SONO I TRE ATTORI DELLA STRATEGIA DAL CAMPO ALLA TAVOLA

### L'OSA/ IMPRENDITORE

che nasce da una realtà produttiva di tipo artigianale  
Che riesce a produrre nelle nostre realtà, partendo da una **materia prima ineccepibile**, un alimento sano /sicuro dal punto di vista della sicurezza alimentare  
Ma anche eccellente dal punto di vista della qualità organolettica: **due elementi rassicuranti per il consumatore**

### Il consumatore

Che per la giurisprudenza è **una persona non dotata di specifica competenza, avvedutezza e di particolari cognizioni merceologiche**  
E' un acquirente di media accortezza che ha poca attitudine a rendersi conto delle manovre ingannevoli

### L'autorità competente

E' il **garante** di questo rapporto contrattuale dove il consumatore è la **parte debole**  
Sotto il duplice profilo della tutela della salute e salvaguardia della sua buona fede e diritto ad una adeguata informazione

**IL CONTROLLO UFFICIALE  
APPLICAZIONE / CONSIDERAZIONI E RISCONTRI  
DAL 2006 AD OGGI**

***LA QUALITA' DELL'OPERATO DELL'A.C. PERDE LE  
CARATTERISTICHE DI AUTOREFERENZIALITA' PER  
ASSUMERE CARATTERISTICHE DI***

1. UNIFORMITA' DI VALUTAZIONE E DI COMPORTAMENTO
2. TRASPARENZA NELL'AZIONE
3. RIAVVICINAMENTO AL MONDO DELLA PRODUZIONE SEMPRE  
PIU' SPESSO ALLE PRESE CON STRUMENTI DI **GESTIONE  
DELLA SICUREZZA E QUALITA'** BASATI SU CERTIFICAZIONE DI  
PRODOTTO E DI SISTEMA

## .....QUAL'E LA NOSTRA MISSION?

DOBBIAMO RICORDARCI CHE **I NOSTRI DOVERI** SONO I

***DIRITTI DEL COSUMATORE E DELL'OSA :***

***a) GARANZIA DEI DIRITTI DEI CONSUMATORI***

***b) DIRITTO DELL'OSA AD AVERE UN CONTROLLO A NORMA DI LEGGE***

# .....QUAL'E LA NOSTRA MISSION?

## **DIRITTO DELL'OSA AD AVERE :**

**CONTROLLI UNIFORMI** SECONDO PROCEDURE DEFINITE  
ED UGUALI PER TUTTI

**2. PROGRAMMATI** ( E NON LASCIATI AL CASO MA SULLA  
BASE DELLA CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO)

**3. CHE COPRA TUTTA LA FILERA ALIMENTARE** E TUTTE  
LE CATEGORIE DI ALIMENTI ( SIA DI ORIGINE ANIMALE  
CHE VEGETALE)

## Novità di rilievo

Procedure documentate, ben definite, che garantiscano l'uniformità del comportamento sul territorio per l'esecuzione dei controlli ufficiali, che comportano informazioni e istruzioni al personale

- 4 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale deputato ai controlli ufficiali
- 5 Audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. CE 882/04 ( le autorità competenti degli stati membri sono tenute a procedere ad audit interni )

## **Novità di rilievo:**

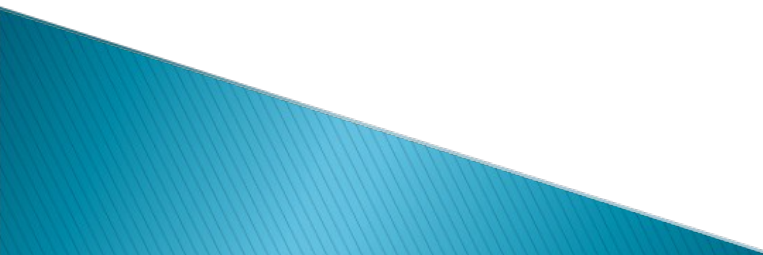
Un sistema **informatico e documentale** che comprenda almeno l'anagrafica degli OSA e la rilevazione dell'attività svolta e degli esiti

Una pianificazione del lavoro basata sulla **categorizzazione del rischio** relativo alle imprese alimentari e stabilisca **frequenze appropriate** dell'attività di controllo nell'ottica della cooperazione multidisciplinare



# CRITERI OPERATIVI

Ogni autorità competente assicura :

1. **Efficacia e appropriatezza dei controlli ufficiali**
  2. Assenza di conflitto di interesse
  3. Laboratori efficienti e personale qualificato
  4. Disponibilità di piani di emergenza
  5. Imparzialità, qualità e coerenza nei controlli
- 

## **.....QUAL'E LA NOSTRA MISSION?**

**SPESSO DAGLI AUDIT CHE SI FANNO A LIVELLO REGIONALE SI HA LA**

**SENZAZIONE**

**CHE L' A.C. ABBIA AVUTO LE STESSA DIFFICOLTA' DELL'OSA**

**NELL' APPLICAZIONE DEL PACCHETTO IGIENE, LE STESSA**

**RISERVE DI CHI NON ACCETTA DI CAMBIARE**

**IMPOSTAZIONE MENTALE A RECEPIRE E APPLICARE PROCEDURE  
CHE**

**OBBLIGANO AD UNA UNIFORMITA' DI COMPORTAMENTO**

(Reg. (CE) N. 882/2004)

*Articolo 10*

attività, metodi e tecniche di controllo

## **b) L'AUDIT**

**E' SENZA DUBBIO LA PIU' COMPLESSA ED ARTICOLATA TRA LE ATTIVITA' CHE COMPONGONO IL CONTROLLO UFFICIALE E LE INIZIALI SPERIMENTAZIONI APPLICATIVE HANNO DIMOSTRATO CHE IL TEMPO E LE RISORSE NECESSARIE PER PREPARARE E CONDURRE UN AUDIT PRESSO UN IMPRESA DI MEDIE DIMENSIONI, RISULTANO ESSERE CERTAMENTE SUPERIORI A QUELLE UTILIZZATE PER UNA VERIFICA O UN'ISPEZIONE**

**L'APPROCCIO SI MOSTRA COMUNQUE DIVERSO:  
NELL'INTENTO DEGLI AUDIT**

**C'E' SEMPRE UN ATTEGGIAMENTO DI TIPO COSTRUTTIVO, MAI REPRESSIVO**

**(CONCETTO IMPLICITO GIA' NEL PREAVVISO)**

**SENZA CUMUNQUE MAI PERDERE DI VISTA LA FINALITA' PRINCIPALE CHE E' LA VERIFICA DELLA  
CAPACITA' DELL'OPERATORE DI FORNIRE GARANZIE ADEGUATE DI ESSERE CONFORME ALLA  
NORMATIVA E DI PRODURRE ALIMENTI IDONEI AL CONSUMO UMANO TENENDO CONTO DELL'USO  
PREVISTO.**

**OBIETTIVI**

VALUTAZIONE DEI RISCHI  
ESISTENTI NEGLI IMPIANTI



ASSEGNAZIONE DI UN PUNTEGGIO  
AD OGNI SINGOLO STABILIMENTO



CLASSIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI  
PER CATEGORIE DI RISCHIO

**ART. 4 PUNTO 9 DEL REG. CE 854/04**

- “LA NATURA E INTENSITA' DEI CONTROLLI UFFICIALI DOVREBBERO BASARSI SU UNA VALUTAZIONE DEI RISCHI”
- “NATURA E INTENSITA' DEI COMPITI DI AUDIT PER SINGOLI STABILIMENTI DIPENDONO DAL RISCHIO VALUTATO”

## CRITERI DI VALUTAZIONE

•CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	•DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA •CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIONE DELLO STABILIMENTO
2. ENTITA' PRODUTTIVA	A) DIMENSIONI DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' PRODUTTIVA B) DIMENSIONI DEL MERCATO SERVITO
3. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI	•CATEGORIA DI ALIMENTO (FORMAGGI AL LATTE CRUDO O PASTORIZZATO FRESCHI O STAGIONATI) •DESTINAZIONE D'USO
4. IGIENE DELLE PRODUZIONI	•PROFESSIONALITA' E DISPONIBILITA' DELLA DIREZIONE •FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E COMPETENZA DEGLI ADDETTI
5. SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E PROCEDURE PREDEFINITE	•COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO E PROCEDURE PREDEFINITE •GRADO DI APPLICAZIONE E ADEGUATEZZA
6. DATI STORICI	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE

Sono stati presi in considerazione **11 criteri di valutazione**, raggruppati in **6 categorie**; per ogni criterio ci sono **4 classi di valutazione** con uno specifico punteggio fisso che dalla situazione più favorevole alla più sfavorevole vanno da 0, a 100.

Per ciascuna categoria la somma dei valori attribuiti ai singoli criteri viene moltiplicata per **un fattore X** che identifica il peso della singola categoria rispetto alle altre.

## **PROGRAMMAZIONE E ATTIVITA' DI CONTROLLO: IN BASE ALLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI OGNI SINGOLO STABILIMENTO**

**AL TERMINE DEL PROCESSO DI VALUTAZIONE OGNI STABILIMENTO OTTIENE UN PUNTEGGIO FINALE CHE NE DETERMINA L'ASSEGNAZIONE IN UNA DELLE 3 CATEGORIE DI RISCHIO INDIVIDUATE:**

- **INFERIORE A 30: RISCHIO BASSO**
- **COMPRESO TRA 30 E 42: RISCHIO MEDIO**
- **OLTRE 42: RISCHIO ELEVATO**

**•QUESTA NUOVA IMPOSTAZIONE DEI CONTROLLI PERMETTERA' DI FOCALIZZARE L'ATTENZIONE SUGLI STABILIMENTI PIU' A RISCHIO**

LA FREQUENZA DEI CONTROLLI NON  
SARA' PIU' SU UNA PROGRAMMAZIONE  
FISSA MA VERRA' FATTA SULLA BASE  
DELL'ANALISI DEL RISCHIO DEI SINGOLI  
STABILIMENTI  
SU UNA PROGRAMMAZIONE DELLA  
DIREZIONE

## **CRITICITA' EVIDENZIATE ANALIZZANDO I RISULTATI DEGLI AUDIT**

- 1. Gli AUDIT hanno permesso di mettere in luce le Imprese deboli con alto numero di non conformità;**
- 2. è stato messo in evidenza che le carenze più frequenti sono quelle nei requisiti strutturali ( più del 50% del totale ) e di igiene e pulizia (circa 25%) che però non trovano corrispondenza nei requisiti microbiologici**
- 3. le non conformità strutturali sono quelle delle piccole e medie imprese (A BOLLO CE) legate soprattutto all'usura degli impianti e carenze manutentive IN ATTIVITA' DATATE**
- 4. E' stato verificato che nella capacità di risposta alla risoluzione dei problemi evidenziati dalle AC e nel valutare l'efficacia del sistema per la sicurezza alimentare**  
**sia fondamentale:**

**l'impegno dell'azienda inteso come collaborazione della  
direzione:**

**nel valutare l'efficacia di un'azienda nel raggiungimento degli obbiettivi imposti dal pacchetto igiene sono fondamentali:**

- a) livello culturale del management con particolare riguardo alla preparazione e alla sensibilità sui temi di sicurezza alimentare**
- b) disponibilità alla collaborazione della direzione**
- c) il rispetto dei tempi di ottemperanza ad eventuali prescrizioni date**
- d) la disponibilità a risolvere le carenze rilevate dal Veterinario ufficiale**



## CONFRONTO TRA I TITOLI 882/04 E 625/17

- **REG. CE 882/04**

relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

- Reg. UE 2017 625 (OCR)
- Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali , sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

## SETTORI DI APPLICAZIONE

IL Regolamento si applica ai CU effettuati per verificare la conformità alla normativa, emanata dalla UE o dagli SM in applicazione della normativa dell'UE nei settori:

a) **ALIMENTI** e sicurezza alimentare, integrità e salubrità, in tutte le fasi della produzione, Della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare interessi e informazione dei consumatori ,  
Fabbricazione e uso dei MOCA

b) emissione deliberata degli **OGM** a fini di produzione di alimenti e mangimi

d) **mangimi: e sicurezza in** qualsiasi fase della produzione , della trasformazione, della Distribuzione e dell'uso di mangimi

d) prescrizioni in materia si **salute animale**

## SETTORI DI APPLICAZIONE

e) prevenzione e riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti  
da **SOA e prodotti derivati**

f) prescrizioni in materia di **benessere degli animali**

h) misure di protezione contro gli **organismi nocivi per le piante;**

i) **produzione biologica** ed etichettatura dei prodotti biologici

J) uso ed etichettatura **DOP, IGP STG**

BINOMIO AMBIENTE E SICUREZZA ALIMENTARE  
IMPRESCINDIBILI DAL BENESSERE ANIMALE

**Considerata 7:**

l'articolo 13 TFUE riconosce che gli animali sono **esseri senzienti**  
la sicurezza degli alimenti non può prescindere **dal benessere animale**

**Considerata 8:**

LA Legislazione dell'Unione in materia di sanità delle piante disciplina l'immissione, L'insediamento e la diffusione degli organismi nocivi per le piante che non Sono presenti nell'Unione .

Essa persegue l'obiettivo di proteggere la sanità delle colture , *degli spazi verdi, pubblici*

*e privati, nonché le foreste dell'unione salvaguardando al contempo La Biodiversità e L'Ambiente,*

*E di assicurare la qualità delle piante, e dei prodotti vegetali e la sicurezza degli alimenti e dei mangimi prodotti a partire dalle piante.*

*Assegnando agli spazi verdi,  
alle foreste dell'Unione, alla biodiversità ,  
All'ambiente un attenzione non  
presente nel precedente Reg. 882/04*

# IL REG. 625/17 : E' FIGLIO DEL REG. 882/04

## Considerata 16:

Il Reg. 882/04 ha istituito un quadro normativo unico sull'organizzazione dei controlli ufficiali . **Tale quadro ha migliorato in modo significativo l'efficacia dei controlli ufficiali** , l'attuazione dell' Unione Europea in materia di filiera agroalimentare  
e il livello di protezione dai rischi sanitari per l'uomo

**BINOMIO AMBIENTE E SICUREZZA ALIMENTARE  
IMPRESCINDIBILI DAL BENESSERE ANIMALE**

**Il regolamento 625/2017 non si limita ad unificare all'interno di un  
“unico quadro normativo” a fianco dei controlli sulla  
“food safety” i controlli sull'integrità e salubrità dei prodotti alimentari  
Ma a questi affianca l'attenzione a tutte le forme di vita, animali e vegetali, a  
Prescindere dalla loro destinazione alla catena dell'alimentazione  
Umana nonché l'attenzione all'ambiente**

**I benessere animale ha un valore proprio ex se a prescindere dal riferimento  
Alla qualità e di sicurezza degli alimenti  
L'art. 13 del TFUE riconosce che gli animali sono esseri senzienti**

## MA A QUESTO PUNTO VA FATTA UNA COSIDERAZIONE

IL mondo della Veterinaria nelle varie articolazioni  
come viene visto, Percepito ?

nella concezione della pubblica opinione:  
rimane troppo spesso legato a quella di una  
figura legata alla cura degli animali

Ma chi lo ha capito veramente che non è così e  
quanto noi siamo in grado di spiegare che non né  
così.

noi Veterinari siamo veramente consapevoli del valore  
sociale della nostra professione ?



## MA A QUESTO PUNTO VA FATTA UNA COSIDERAZIONE

Non è possibile affidarsi alle sfide che ci attendono in questo millennio senza capire **che al centro di questo discorso c'è la professione del medico veterinario** e non c'è un'altra professione che si colloca meglio rispetto a queste sfide:  
noi siamo **i mentori della sicurezza alimentare**

## MA A QUESTO PUNTO VA FATTA UNA COSIDERAZIONE

come mai non riusciamo a farlo capire ?

perchè non lo abbiamo capito nemmeno noi.

E lì è il **limite della nostra professione** e allora è arrivato il momento di lavorare insieme per il raggiungimento di un obiettivo comune

MA A QUESTO PUNTO VA FATTA UNA  
COSIDERAZIONE

cominciamo col dire che noi non siamo i VETERINARI

**MA I MEDICI VETERINARI**

ED OGNI VOLTA CHE CI CHIEDONO CHE PROFESSIONE  
FAI

RISPONDIAMO CON CONVIZIONE SIAMO **MEDICI**

**VETERINARI** SPIEGHIAMO ANCHE A CHI NON L'HA

CAPITO COSA FA E A COSA SERVE IL MEDICO

VETERINARIO, SPIGHIAMO **CHE NOI NON CURIAMO**

**SOLO GLI ANIMALI** MA LE PERSONE CHE CI STANNO

ATTORNO PER TUTTO QUELLO CHE FACCIO PRIMA CHE IL

CIBO ARRIVI SULLA LORO TAVOLE E GLI POSSA FARE

MALE