







#### "Supporto all'operatività della riforma in materia di semplificazione" CUP J59J16000760006

#### Webinar

Rendere i controlli più semplici post Covid-19: il modello del settore lattiero-caseario nella Regione Friuli-Venezia Giulia, dal progetto ai risultati

# L'esperienza della semplificazione nei controlli alle imprese del settore lattiero caseario in Friuli-Venezia Giulia dall'interno

a cura di Ivan Poli (Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia)

**3 dicembre 2021** 



#### Perché il settore lattiero-caseario

- Parcellizzazione degli allevamenti
- Filiera della trasformazione articolata e molto legata al territorio
- In sofferenza anche prima del Covid
- Strategico per la Regione
- Idoneo ad una sperimentazione su tutta la filiera

Imprese	Riconosciute 853	Registrate 852	Alpeggi	
	58	137	43	

Imprese riconosciute 853	2018	2019	2020
CU programmati	167	202	249
Altri Controlli	463	702	668

Imprese registrate 852	2018	2019	2020		
CU programmati	56	77	77		
Altri Controlli	81	138	113		

Alpeggi	2018	2019	2020	
CU programmati	14	13	34	
Altri Controlli	22	39	45	

	IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO												
Ragione socia	ale												
Indirizzo													
Numero di riconoscimento							Data						
Attività per le quali è stato rilasciato il			macellazione ratiti										
CATEGORIA	to	CRITERI DI VALUTAZION	VALUTAZIONE						J	х	тот		
CARATTERIS TICHE DELLO STABILIMEN TO	1	E DATA DI COSTRUZION E O DI RISTRUTTUR AZIONE	NUOVA COSTRUZ. (0)		RECENTE RISTRUTT. (10)		ABBASTANZA RECENTI 20)		DATATE (30)		0,0		
	2	SIGNIFICATIV A CONDIZIONI GENERALI E DI MANUTENZIO NE DELLO STABILIMENT O	BUONE (0)		DISCRETE (20)		SCARSE (40)		INSUFFICIENT I (70)		0,0		
											0,0	0,10	0,0
ENTITA' PRODUTTIVA	3	DIMENSIONE DELLO STABILIMENT O ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	FAMILIARE (0)		ARTIGIANALE (15)		CEE MEDIO (30)		CEE INDUSTRIALE (50)		0,0		
	4	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)		REGIONALE / PROVINCIALE (15)		NAZIONALE (30)		COMUNITARI O/ PAESI TERZI (50)		0,0		
	_	CATEGORIA	A		В		С		D		0,0	0,10	0,0
	5	DI ALIMENTO	(0)		(15)		(30)		(50)		0,0		
PRODOTTI	6	DESTINAZION E D'USO			ALIMENTO DA UTILIZZARE PREVIA COTTURA O DESTINATO ALLA TRASFORMA ZIONE (15)		ALIMENTO DI CATEGORIA C-D PRONTO AL CONSUMO (30)		ALIMENTI PER CATEG. PARTICOLARI (ANZIANI, BAMBINI, MALATI, ECC.): 50		0,0		
											0,0	0,18	0,0
IGIENE DELLA PRODUZION E	7	PROFESSION ALITA' E DISPONIBILIT A' ALLA COLLABORA ZIONE DELLA DIREZIONE DELLO STABILIMENT O	ELEVATO (0)		DISCRETO (15)		SCARSO (30)		INSUFFICIENT E (50)		0,0		
	8	FORMAZIONE IGIENICO SANITARIA E COMPETENZ A DEGLI ADDETTI	ELEVATA (0)		DISCRETA (15)		SCARSO (30)		INSUFFICIENT E (50)		0,0		
		COMPLETE									0,0	0,20	0,0
SISTEM A DI AUTOCONTR - OLLO	9	COMPLETEZ ZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTR OLLO	COMPLETA (0)		ADEGUATA (5)		DA INTEGRARE (15)		INADEGUATA (25)		0,0		
	10	GRADO DI APPLICAZION E ED ADEGUATEZZ A	APPLICATO E ADEGUATO (0)		CARENZE "MINORI" (25)		CARENZE "MAGGIORI" (45)		INADEGUATO , NON APPLICATO (75)		0,0		
		IDDECOLAS!									0,0	0,22	0,0
DATI STORICI	11	IRREGOLARI TA' E NON CONFORMIT A' PREGRESSE RISCONTRAT E	NON SIGNIFICATIV E O FORMALI (0)		NON SIGNIFICATIV E O FORMALI RIPETUTE (30)		SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (60)		SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE O NON RISOLTE (100)		0,0		_
											0,0	0,20	0,0
											TOTALE		0,0
			<30 rischio basso - >30< 42 rischio medio - > 42 rischio elevato										

# Rivedere le modalità di categorizzazione in base al rischio delle imprese

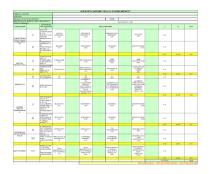
Da una valutazione «statica»



A una valutazione «dinamica», quasi in tempo reale, dove i parametri relativi alla produzione si combinano con quelli dei Controlli Ufficiali eseguiti

E' necessario passare da una lista di riscontro con valutazioni qualitative (NO/no) a valutazioni quantitative (numero)

Valutazione in base al rischio dell'impresa



Valutazione parametri statici



Valutazione esito dell'ultimo Controllo Ufficiale

#### Le azioni del progetto

Abbiamo attivato due gruppi di lavoro: il <u>primo</u> segue le attività relative alla Sanità Animale e all'Igiene delle Produzioni Zootecniche, il <u>secondo</u> le attività di revisione della lista di riscontro e dello strumento di categorizzazione in base al rischio con due obiettivi in questa fase:

- 1. Rivedere le liste di riscontro
- 2. Produrre linee guida/manuali destinati agli Operatori

## Regolamento (UE) 2017/625

#### Articolo 9

Norme generali in materia di controlli ufficiali

- 1. Le autorità competenti **effettuano regolarmente** controlli ufficiali su tutti gli operatori in **base al rischio e con frequenza adeguata**, in considerazione:
- a) dei rischi identificati associati:
- i) ad animali e merci;
- ii) alle attività sotto il controllo degli operatori;
- iii) al luogo delle attività o delle operazioni degli operatori;
- iv) all'impiego di prodotti, processi, materiali o sostanze che possono influire sulla sicurezza, l'integrità e la salubrità degli alimenti, o la sicurezza dei mangimi, sulla salute o sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante o, nel caso di OGM e prodotti fitosanitari, possono anche avere un impatto negativo sull'ambiente;

#### REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

(15) I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire «limiti critici» non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

#### REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

#### Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

- 2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:
- g) predisporre documenti e registrazioni **adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare** al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).
- 5. Le modalità dettagliate di attuazione del presente articolo possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2. Tali modalità possono facilitare l'attuazione del presente articolo da parte di taluni operatori del settore alimentare, in particolare prevedendo la possibilità di utilizzare le procedure contenute nei manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, al fine di rispettare il paragrafo 1

Bruxelles, 2018

Guida all'attuazione di alcune disposizioni del

regolamento (CE) n. 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

Il presente documento è stato redatto a scopo puramente informativo. Non è stato adottato né approvato in alcun modo dalla Commissione europea.

La Commissione europea non garantisce l'esattezza delle informazioni fornite e declina ogni responsabilità in merito all'eventuale uso che può esserne fatto. Gli utilizzatori devono quindi assumere tutte le necessarie precauzioni prima di fare uso di queste informazioni, di cui si avvalgono esclusivamente a loro rischio.

#### Flessibilità

I manuali di corretta prassi operativa per l'igiene e per l'applicazione dei principi HACCP, predisposti dal settore alimentare a livello nazionale o comunitario, dovrebbero aiutare le imprese ad attuare procedure basate sull'HACCP e rispondenti alle caratteristiche della loro produzione

## Perché il progetto con OCSE e FORMEZ?

- 1. Aggiornare lista di riscontro del Controllo Ufficiale e categorizzazione in base al rischio delle imprese
- 2. Rendere disponibili manuali di buone prassi igieniche per l'allevamento e la trasformazione dei prodotti a base di latte

## Manuali di buone prassi igieniche

Sono linee guida prevalentemente destinati agli Operatori

 Permettono un approccio condiviso tra Operatori e addetti del Controllo Ufficiale

 Sono strumenti a disposizione anche di altri operatori che eseguono controlli ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625



Manuale di buone prassi igieniche per le

#### Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate

Dati identificativi dell'azienda

Denominazione dell'azienda:

Codice aziendale/N. registrazione PPL:

Responsabile:







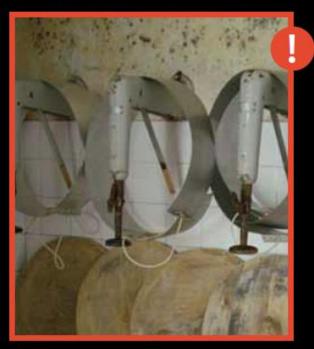




1. Locale di lavorazione del latte in caseificio



2. Pareti lavabili



3. Pareti con muffa



4. Locale di lavorazione con pareti facilmente lavabili

### A che punto siamo con il «Rischio dinamico»

- Abbiamo confrontato la nostra lista di riscontro con quella predisposta dalla Regione Campania
- Abbiamo predisposto e condiviso con le Aziende Sanitarie le modifiche alla lista di riscontro
- Abbiamo sperimentato dal 01/01/2021 il nuovo modello di categorizzazione in base al rischio
- Stiamo analizzando i dati della sperimentazione del nuovo sistema di classificazione in base al rischio degli stabilimenti

# A che punto siamo con i manuali di buone prassi

- Abbiamo dato il via al progetto editoriale in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
- Abbiamo iniziato il percorso di consultazione con i portatori di interesse per la redazione di tre manuali di buone prassi
- Abbiamo fatto il primo incontro del gruppo di sviluppo per l'allevamento degli animali e per la produzione post primaria

# Grazie per l'attenzione