







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

#### Webinar

Rendere i controlli più semplici: il modello del settore lattierocaseario nella Regione Friuli-Venezia Giulia

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

**Ivan Poli** 

**16 dicembre 2020** 



#### Articolo 4

Designazione delle autorità competenti

1. Per ciascuno dei settori disciplinati dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, gli Stati membri designano le autorità competenti a cui essi conferiscono la responsabilità di **organizzare o effettuare controlli ufficiali** e altre attività ufficiali.

2.

a) garantisce un **coordinamento efficiente ed efficace** tra tutte le autorità coinvolte e la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali o delle altre attività ufficiali in tutto il suo territorio;

#### 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;

- b) di eventuali informazioni indicanti la probabilità che i consumatori siano indotti in errore, in particolare relativamente alla natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, il periodo di conservazione, il paese di origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o produzione degli alimenti;
- c) dei precedenti degli operatori in merito agli **esiti dei controlli ufficiali effettuati** su di essi e alla loro conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2;
- d) dell'affidabilità e dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori stessi, o da terzi su loro richiesta, compresi, se del caso, **regimi di certificazione di qualità privat**i, al fine di accertare la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e
- e) di **qualsiasi informazione** che possa indicare un'eventuale non conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2.

#### 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



Manuale di buone prassi igieniche per le

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

Dati identificativ	vi dell'azienda
Denominazione dell'azienda:	
Codice aziendale/N. registrazione PP	L
Responsabile:	





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 sociale													
Indirizzo													
Numero di riconoscimento						Data							
Attività per le quali è stato rilasciato il							acellazione rati	i+i					
riconoscimento							aceliazione rati	iu					
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZION E		VALUTAZIONE						J	x	тот	
CARATTERIS TICHE DELLO STABILIMEN TO	1	DATA DI COSTRUZION E O DI RISTRUTTUR AZIONE SIGNIFICATIV A	NUOVA COSTRUZ. (0)		RECENTE RISTRUTT. (10)		ABBASTANZA RECENTI 20)		DATATE (30)		0,0		
	2	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		
		CATECODIA	^				С				0,0	0,10	0,0
	5	CATEGORIA DI ALIMENTO	A (0)		B (15)		(30)		D (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		
		OOMBLETEZ									0,0	0,20	0,0
SISTEMA DI AUTOCONTR	9	COMPLETEZ ZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTR OLLO	COMPLETA (0)		ADEGUATA (5)		DA INTEGRARE (15)		INADEGUATA (25)		0,0		
OLLO	10	GRADO DI APPLICAZION E ED ADEGUATEZZ A	APPLICATO E ADEGUATO (0)		CARENZE "MINORI" (25)		CARENZE "MAGGIORI" (45)		INADEGUATO , NON APPLICATO (75)		0,0		
											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 risc	hio basso - >3	0< 42 rischio n	nedio - > 42 ris	schio 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

## 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



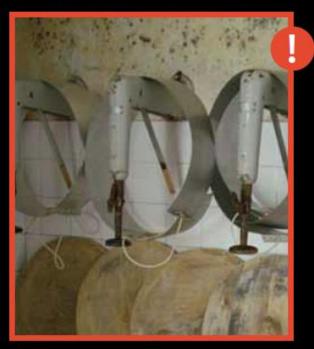




1. Locale di lavorazione del latte in caseificio



2. Pareti lavabili



3. Pareti con muffa



4. Locale di lavorazione con pareti facilmente lavabili

#### A che punto siamo

- Abbiamo attivato due gruppi di lavoro: il primo segue le attività relative alla Sanità Animale e all'Igiene delle Produzioni Zootecniche, il secondo le attività di revisione della lista di riscontro e dello strumento di categorizzazione in base al rischio
- 1. Rivedere le liste di riscontro
- 2. Produrre linee guida/manuali destinati agli Operatori

#### A che punto siamo

- Abbiamo confrontato la nostra lista di riscontro con quella predisposta dalla Regione Campania
- Abbiamo verificato la compatibilità della sperimentazione con il nostro sistema informatico
- Abbiamo predisposto e stiamo condividendo con le Aziende Sanitarie le modifiche alla lista di riscontro

# Grazie per l'attenzione