



Regione
Lombardia

ASL Milano

“Imprese e Organi di controllo pubblici per la sicurezza alimentare dei consumatori in vista dell’EXPO 2015”

I Controlli dell’Azienda Sanitaria Locale

in base ai nuovi Standard regionali

Milano, 10 Ottobre 2011

Intervento a cura di: Dr.ssa Simonetta Fracchia



Regione
Lombardia

ASL Milano



Reg. CE n. 882/2004

La normativa comunitaria, in tema di controlli nel campo della sicurezza alimentare con il Reg. CE 882/2004, demanda agli stati membri di organizzare un sistema di gestione delle attività inerenti il controllo ufficiale.





Reg. CE n. 882/2004

Articolo 8

Procedure di controllo e verifica

I **controlli ufficiali** ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo **procedure documentate**.

Le Autorità Competenti devono pertanto prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali .

Le autorità competenti assicurano :

- I **efficacia** e I **appropriatezza** dei controlli ufficiali



Definizione degli standard delle ASL ai sensi del REG. CE 882/ 2004

La Regione Lombardia in coerenza con le disposizioni del “Pacchetto Igiene” promuove un processo di miglioramento continuo dell’attività di prevenzione attraverso la definizione degli standard di funzionamento delle Autorità Competenti (A. C.) come definite dal D.L gs n. 193/2007.



Standard di Organizzazione e Funzionamento delle ASL Lombarde ai sensi del Reg. CE 882/2004



Regione
Lombardia

ASL Milano





Regione Lombardia
Sanità

Manuale Operativo Delle Autorità Competenti Locali

"Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia"

*Standard di Organizzazione e Funzionamento
ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004*

Rev.	Data	Causale	Redazione	Verifica	Approvazione
0	01.10.2010	Prima emissione	Gruppo di lavoro Decreto n. 7630:2009	Comitato tecnico Decreto n. 7630:2009	Direzione Generale Sanità

PROCEDURE	
PROCEDURE DI SISTEMA	Definiscono criteri di carattere generale per lo svolgimento della attività di controllo ufficiale
1. Procedura di AUDIT	2. Procedura di ISPEZIONE
3. Procedura di CAMPIONAMENTO	4. Procedura di CERTIFICAZIONE UFFICIALE
PROCEDURE SPECIALI	Definiscono modelli operativi per la conduzione dei controlli ufficiali in specifici ambiti produttivi
1. Stabilimenti di preparazione/deposito/distribuzione di alimenti	2. Stabilimenti di produzione e trasformazione alimenti
3. Aziende Agricole	4. Stabilimenti sottoprodotti di origine animale
5. Allevamenti animali	6. Distribuzione e gestione farmaco veterinario
7. Produzione e distribuzione di mangimi	
ALTRI DOCUMENTI ATTUATIVI	Includono Procedure e/o Istruzioni operative di carattere gestionale e/o operativo
1. Gestione documentale	2. Gestione reclami
3. Gestione provvedimenti amministrativi	4. Gestione Sistemi di Allerta
5. Gestione processo formativo	6. Gestione Audit interni



Procedure Speciali

- Sono modelli operativi per la conduzione dei controlli ufficiali (audit o ispezione) in specifici ambiti produttivi
- Sono strumenti necessari per la programmazione e lo svolgimento delle azioni di controllo che devono essere utilizzati e verificati al fine di valutare il raggiungimento degli obiettivi della programmazione
- Non sono check-list
- Sono uno strumento che l'operatore deve utilizzare nel controllo ufficiale



L'importanza degli standard

- E' un sistema di controllo costituito da procedure standardizzate che consentono una puntuale valutazione e verifica delle modalità operative dell'OSA



L'importanza degli standard

- Assicurano un'omogenea valutazione delle capacità dell'OSA di garantire l'autocontrollo in tutte le fasi della produzione, trasformazione produzione degli alimenti
- Rendono possibile il confronto tra strutture operative al fine di raggiungere l'equivalenza dei Controlli Ufficiali effettuati in Regione Lombardia dalle diverse ASL



GRUPPI DI LAVORO

Aree esterne - Locali di servizio

Aree di carico e scarico merci

Locali di deposito e/o stoccaggio

Locali di lavorazione

Locali di confezionamento, imballaggio,
spedizione

Locali di somministrazione, distribuzione,
vendita



AREE DI VALUTAZIONE SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE



Aree esterne

Aree di carico e scarico merci

Locali di deposito e/o stoccaggio

Locali di lavorazione

Locali di confezionamento, imballaggio,
spedizione

Locali di somministrazione, distribuzione,
vendita

Locali di servizio (spogliatoi, servizi igienici)



AREE DI VALUTAZIONE SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE



Pulizie di fine lavorazione
Igiene Operativa
Approvvigionamento idrico
Formazione del personale
Lotta animali infestanti
Manutenzione
Ritiro / Richiamo

FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE



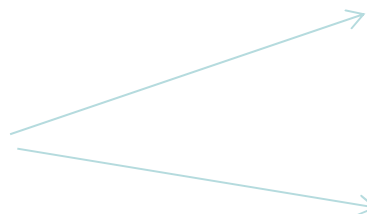
AREE ESTERNE

Struttura

Manutenzione

Pulizia

**Gestione dei
rifiuti**



**Elementi
costruttivi**

Lay-Out

FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE



AREA CARICO/SCARICO

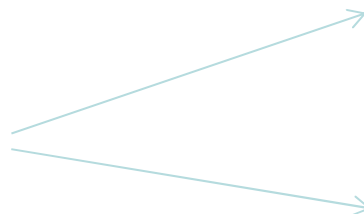
Struttura

Manutenzione

Pulizia

**Gestione merci in
ingresso e in uscita**

**Igiene e formazione
addetti**

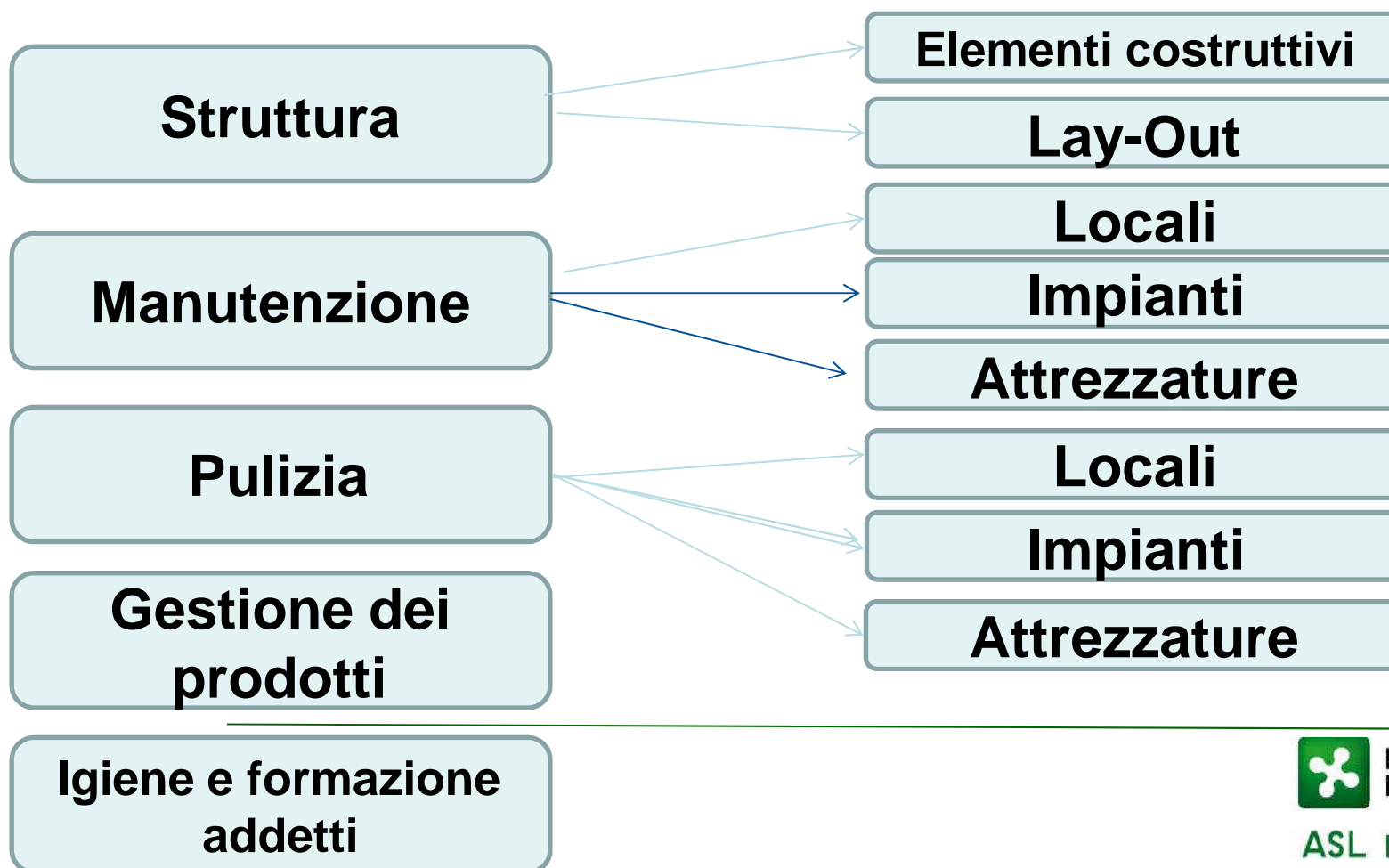


Elementi costruttivi

Lay-Out

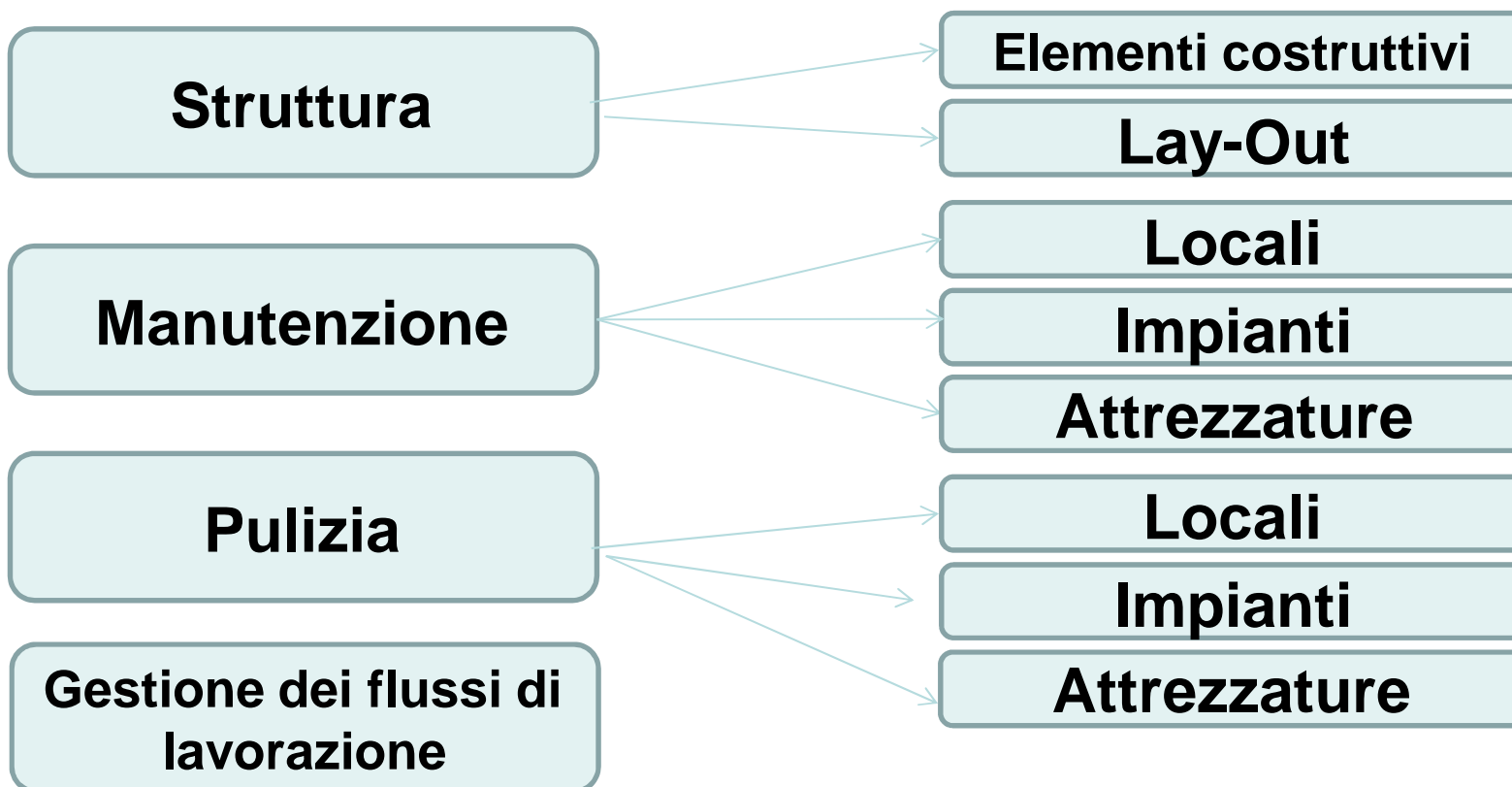
FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE

LOCALI DEPOSITO MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI FINITI E MATERIALE IMBALLAGGIO



FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE

LOCALI PRODUZIONE / PREPARAZIONE / TRASFORMAZIONE - 1



FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE

LOCALI PRODUZIONE / PREPARAZIONE / TRASFORMAZIONE - 2



**Gestione e controllo
catena del freddo**

**Gestione dei
trattamenti termici**

**Gestione degli
ingredienti**

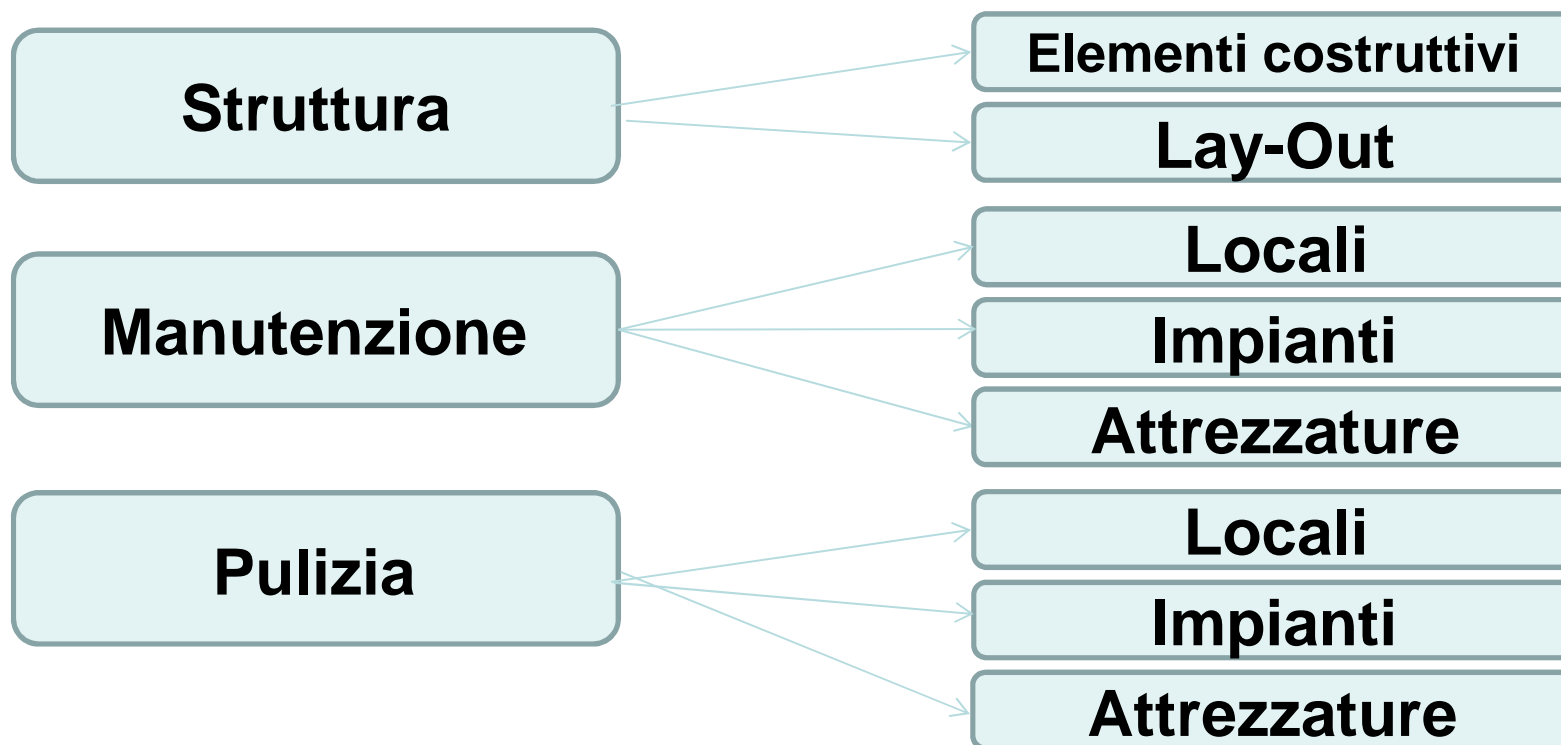
**Igiene e formazione
addetti**

Additivi

Allergeni

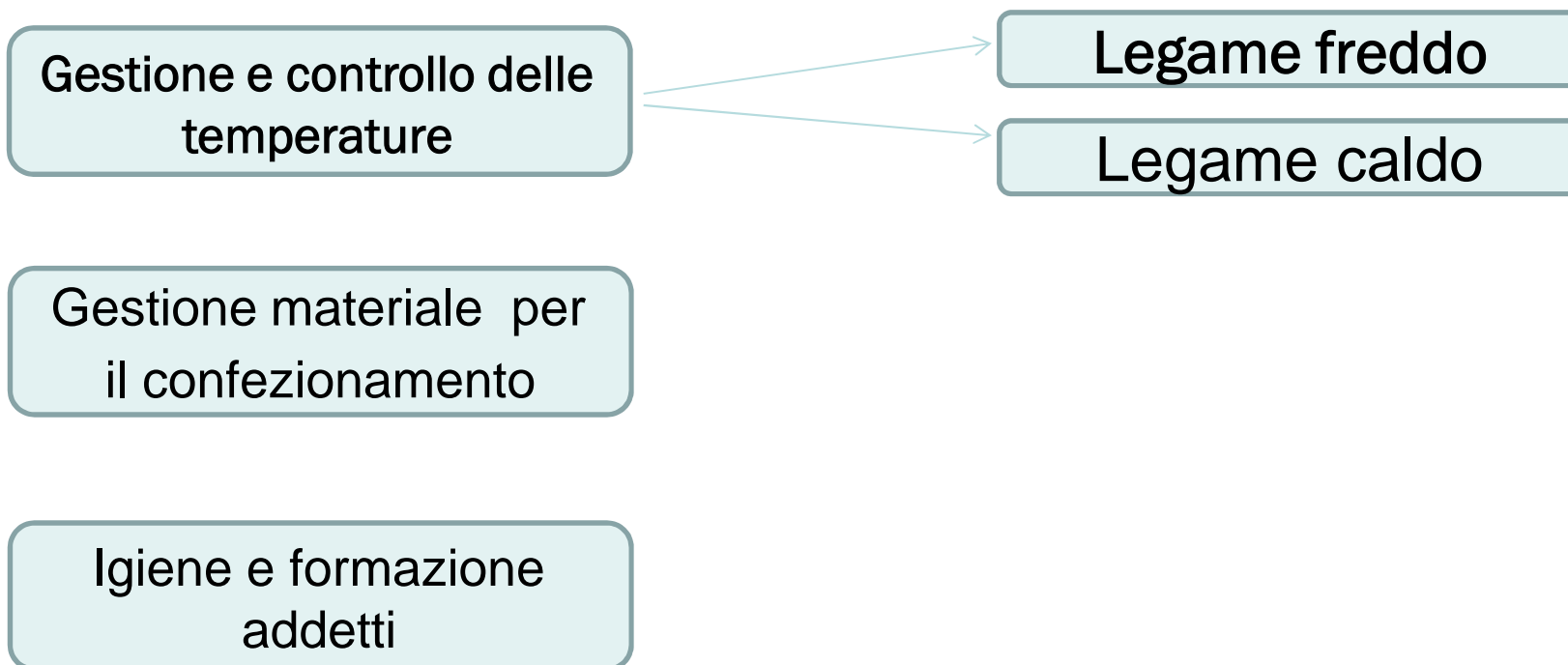
FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE

LOCALI CONFEZIONAMENTO IMBALLAGGIO e SPEDIZIONE - 1



FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE

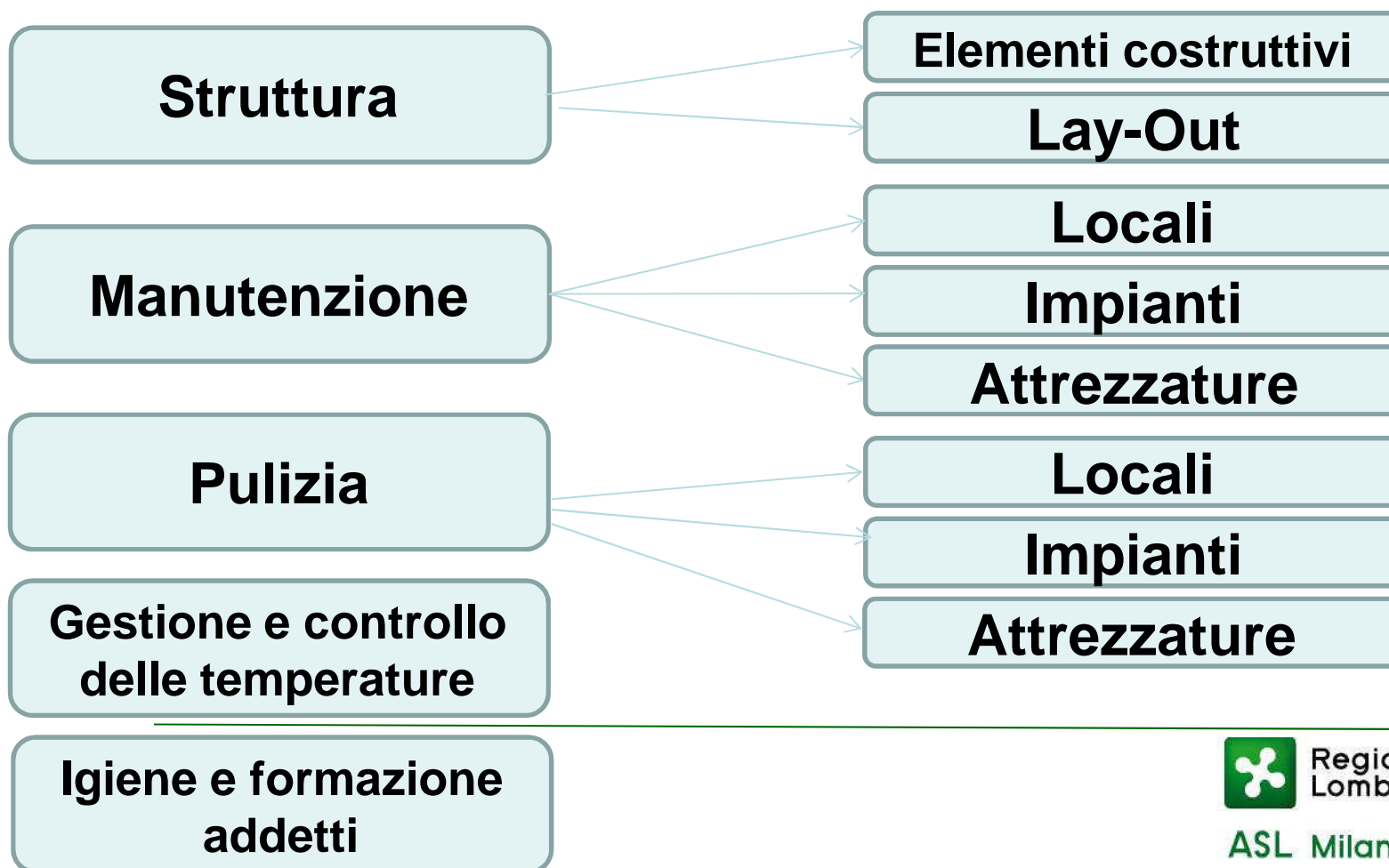
LOCALI CONFEZIONAMENTO IMBALLAGGIO e SPEDIZIONE - 2



FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE



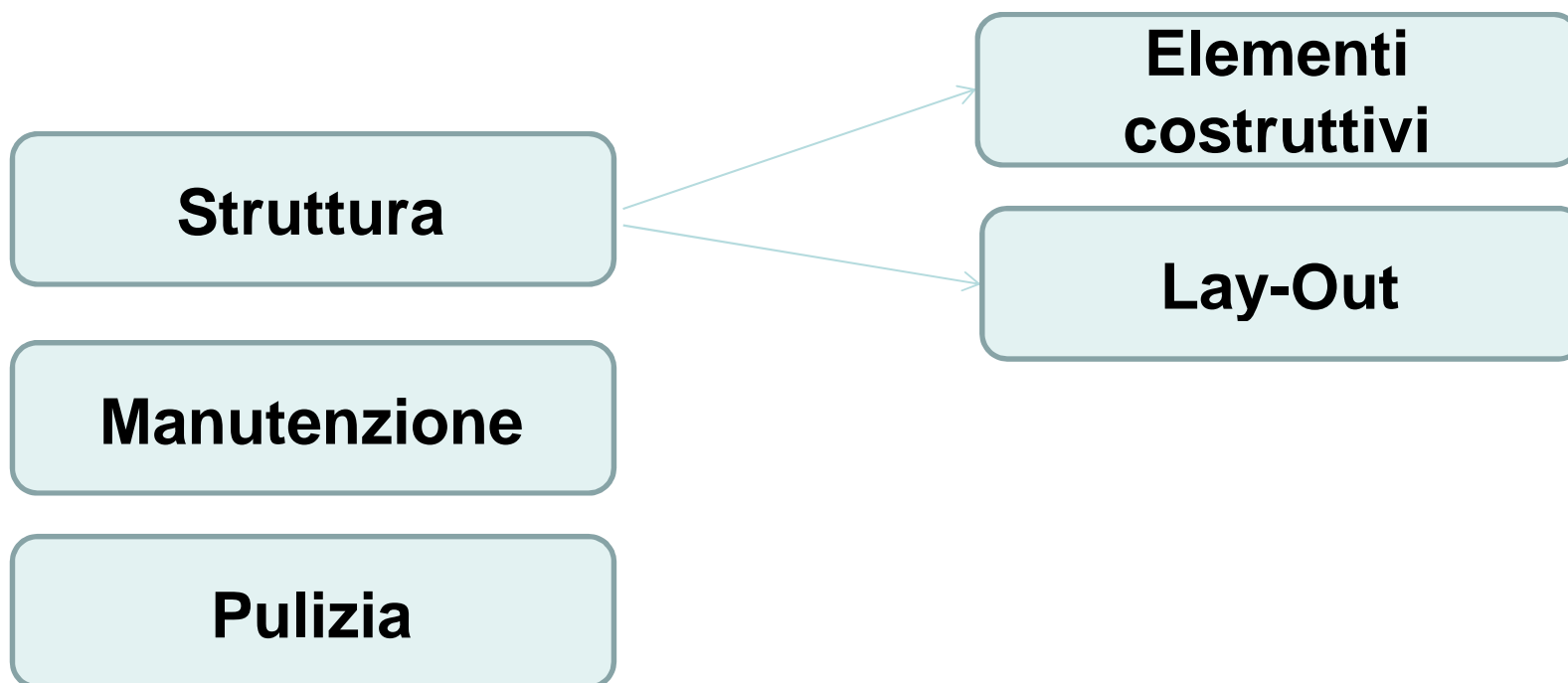
LOCALI SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE e VENDITA



FASI DEL PROCESSO SOGGETTE AL CONTROLLO UFFICIALE



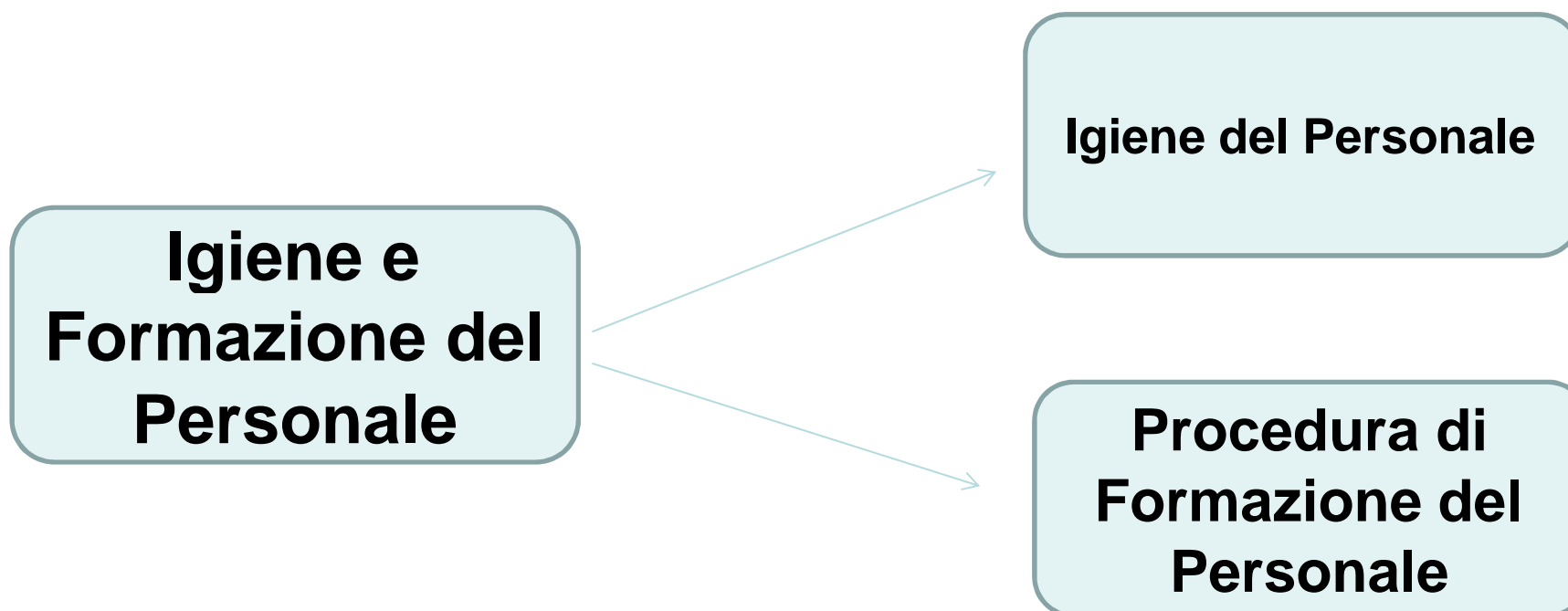
LOCALI DI SERVIZIO (SPOGLIATOI, SERVIZI IGIENICI)





PROCEDURE SPECIALI

Imprese e Organi di controllo pubblici per la sicurezza alimentare dei consumatori in vista dell'EXPO 2015





IGIENE DEGLI ADDETTI

Imprese e Organi di controllo pubblici per la sicurezza alimentare dei consumatori in vista dell'EXPO 2015

Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità
		Elevato standard di pulizia personale (mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc)
Comportamento del personale	Reg CE 852/04. L.G. Accordo Stato Regioni 13.01.2005 DG.SANCO 1955/2005 L.R. n.33/2009	Indumenti adeguati, puliti, monouso o realizzati in materiale facilmente lavabile, di colore chiaro, dove necessario, protettivi (mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro)
		Rispetto delle buone prassi igieniche in relazione al tipo di attività (ad es. lavi le mani o cambi i guanti dopo aver toccato superfici contaminate)
		Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti è autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti; Essa deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare

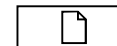


Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Ristorazione

QUARTA EDIZIONE

VALUTATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE CONFORME
AGLI ARTICOLI 7 E 8 DEL REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO, del 29 aprile 2004,
sull'igiene dei prodotti alimentari

5.1 Igiene individuale



Regione
Lombardia

ASL Milano



PROCEDURA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità
Procedura	Reg CE 852/04. L.G. Accordo Stato Regioni 13.01.2005 DG.SANCO 1955/2005 L.R. n.33/2009	Identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento della procedura
		Modalità di formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti in funzione della mansione e dell' OSA e/o responsabile dell'Autocontrollo con l'indicazione degli argomenti
		Modalità di aggiornamento
		Formazione specifica per l'inserimento per i neo - assunti e/o personale occasionale
		Verifiche sull'efficacia della formazione da parte dell'OSA e/o responsabile dell'Autocontrollo
		Azioni correttive

PROCEDURA FORMAZIONE DEL PERSONALE



Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità
<p style="text-align: center;">Procedura</p>	<p>Reg CE 852/04. L.G. Accordo Stato Regioni 13.01.2005 DG.SANCO 1955/2005 L.R. n.33/2009</p>	<p>Livelli di formazione previsti in procedura:</p> <p>Generica destinata al personale che non entra direttamente in contatto con gli alimenti; può avere un livello di alfabetizzazione di base anche attraverso istruzioni operative mirate all'attività specifica (es. gestione temperature di trasporto)</p> <p>Igiene di base destinato per chiunque manipola alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza d'igiene alimentare - procedure di igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; - procedure aziendali correlate alla propria mansione; - principi di comportamento con particolare riferimento alle azioni correttive in caso di inconvenienti <p>Principi del sistema HACCP ed autocontrollo destinato agli OSA e/o responsabili dell'autocontrollo e/o responsabili di linea o di produzione, addetti al monitoraggio dei CCP finalizzato a permettere lo sviluppo e l'applicazione in azienda di un piano di autocontrollo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - principi del sistema HACCP; - igiene alimentare; - igiene del personale in corso di lavorazione; - igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature; - procedure aziendali correlate all'autocontrollo; - conoscenza delle modalità di monitoraggio dei CCP - conoscenza delle azioni correttive in caso di inconvenienti

PROCEDURA FORMAZIONE DEL PERSONALE



Imprese e Organi di controllo pubblici per la sicurezza alimentare dei consumatori in vista dell'EXPO 2015

Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità
Registrazioni	Reg CE 852/04. L.G. Accordo Stato Regioni 13.01.2005 DG.SANCO 1955/2005 L.R. n.33/2009	Devono essere presenti evidenze dell'attività formativa (elenchi controfirmati; liste di distribuzione del materiale controfirmate; documenti dell'avvenuta formazione)
Formazione addetti alle Attività pulizia		Gli operatori devono essere a conoscenza della procedura, delle corrette modalità d'uso dei prodotti (diluizioni, temperature, tempi di contatto, superfici sulle quali utilizzare) e dei sistemi di verifica
Formazione addetti Lotta agli infestanti		Gli operatori devono essere a conoscenza delle procedure, delle corrette modalità d'uso dei prodotti e dei sistemi di verifica.



Regione Lombardia

Adempimenti in materia di formazione, addestramento e aggiornamento del personale delle imprese alimentari

[Nota H1.2009.0009511 del 13/03/2009](#)

[Nota H1.2011.0019352 del 27/06/2011](#)



Regione
Lombardia

ASL Milano



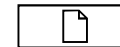
Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Ristorazione

QUARTA EDIZIONE

VALUTATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE CONFORME
AGLI ARTICOLI 7 E 8 DEL REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO, del 29 aprile 2004,
sull'igiene dei prodotti alimentari

5.2 **Formazione e addestramento**

5.3 **Informativa al personale in materia di Igiene**



Regione
Lombardia

ASL Milano



Grazie

per l'attenzione



Regione
Lombardia

ASL Milano