

DETERMINA DIRIGENZIALE N° 73 DEL 13/06/2002

OGGETTO: Linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo nelle industrie alimentari

La sicurezza degli alimenti destinati al consumo umano è un obiettivo prioritario dei Paesi aderenti all'Unione Europea che hanno sottoscritto importanti documenti, tra cui il Libro Bianco per la sicurezza alimentare ed alcuni Regolamenti comunitari di prossima pubblicazione, rivolti ad adeguare ed integrare il sistema di controllo pubblico e privato pur mantenendo ruoli e responsabilità distinte.

Nell'ambito di queste misure, adottate a partire dalla metà degli anni '90, le industrie alimentari sono chiamate a condividere con gli Organi pubblici di controllo lo stesso obiettivo: quello della qualità sanitaria o sicurezza degli alimenti posti in commercio.

Il nuovo sistema mira ad alleggerire la pressione ed i costi del controllo pubblico sui prodotti alimentari privilegiando la supervisione sull'organizzazione delle imprese di produzione e sulla loro capacità di tenere sotto controllo sanitario i processi.

Autocontrollo delle industrie alimentari e controllo ufficiale degli alimenti rappresentano, quindi, un doppio filtro per la tutela dei consumatori. Il primo livello, che presuppone un rinnovamento culturale ed organizzativo delle imprese di produzione, opera sul versante della prevenzione ed interviene sul processo produttivo, il secondo livello, quello pubblico, opera sul sistema di garanzie private verificandone la rispondenza e l'efficacia.

Se nell'attuale sistema il livello dell'autocontrollo risultasse carente il controllo ufficiale sui prodotti potrebbe risultare insufficiente a garantire la sicurezza degli alimenti. E' pertanto evidente che gli Organi di controllo delle ASL devono imparare ad utilizzare sempre più lo strumento del sopralluogo e della verbalizzazione come occasione di verifica non soltanto dei requisiti strutturali ed igienico funzionali ma anche delle cautele che l'impresa dichiara di adottare per garantire la sicurezza degli alimenti (piano di autocontrollo).

Trascorso un congruo periodo di tempo dall'emanazione del D.Lvo 155/97 e delle successive modifiche ed integrazioni, utilizzato anche per la formazione ed l'aggiornamento professionale degli operatori di vigilanza, si ritiene opportuno, quindi, fornire agli operatori del controllo ufficiale uno strumento operativo per la valutazione dei sistemi di autocontrollo adottati dalle industrie alimentari in Piemonte.

Ciò premesso,

VISTO l'articolo 3 del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Decreto Legislativo 31/03/98, n. 112 ed il D.P.C.M. 26 maggio 2000 che conferisce alle Regioni alcune competenze in materia di autorizzazione e controllo degli stabilimenti che producono alimenti destinati all'uomo ed agli animali;

VISTE le norme di carattere settoriale che disciplinano la produzione di alimenti di origine animale e che obbligano i titolari degli stabilimenti di produzione ad attuare ed implementare misure di autocontrollo basati sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo;

PRESO ATTO della necessità di fornire agli operatori di vigilanza ed al personale di ispezione linee guida per la corretta valutazione dei piani di autocontrollo anche al fine di rendere omogenei i comportamenti del personale ispettivo operante nei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL;

Direttore della Sanità Pubblica Regionale

D E T E R M I N A

- di adottare, come parte integrante della presente determinazione, le allegate linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo predisposti dalle industrie alimentari;
- di vincolare gli organi di controllo delle ASL al rispetto dei criteri e delle procedure indicate nelle linee guida;
- di richiedere la pubblicazione del presente provvedimento sul B.U.R della Regione Piemonte per assicurarne una adeguata diffusione.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
Gianfranco CORGIAT LOIA

IL DIRETTORE REGIONALE
Mario VALPREDA

IL FUNZIONARIO ESTENSORE
Gianfranco CORGIAT LOIA