

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL RESPONSABILE
GABRIELE SQUINTANI

TIPO ANNO NUMERO
REG. PG | 2011 | 280363
DEL 17/11/2011
Let. 1281

Direttori SIAN

Direttori ADSPV
Aziende U.S.L.
Regione Emilia Romagna

E p.c. Direttori
DSP Aziende U.S.L.
Regione Emilia Romagna

Responsabile
Servizio Sviluppo Economia
Ittica e delle produzioni animali
Regione Emilia Romagna

Coordinatore
Sezioni Emilia Romagna
I.Z.S.L.E.R.

Direttore
Area laboratoristica
ARPA Emilia Romagna

OGGETTO: invio documenti per controllo ufficiale su Operatori del settore alimentare, produzione post primaria.

Con lettera n. 254790 del 10 novembre 2009 erano stati trasmessi, al fine della sperimentazione nel corso dell'attività di controllo ufficiale, il manuale per il controllo ufficiale sugli OSA, produzione post primaria, la relativa lista di riscontro, la scheda di controllo ufficiale e la scheda delle non conformità.

Viale Aldo Moro 21
40127 Bologna

tel 051.527.7455 – 6
fax 051.527.7064

segrvet@regione.emilia-romagna.it
segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.it
www.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB	
a uso interno	DP		Classif.	3664	600	140	60	90	Fasc.	2011	1	

Tenendo conto dei suggerimenti pervenuti dai Servizi delle Aziende USL a seguito della sperimentazione, sono stati rielaborati i seguenti documenti, che si trasmettono in allegato:

- 1) manuale per il controllo ufficiale presso operatori del settore alimentare (produzione post-primaria);
- 2) chek-list relativa al manuale;
- 3) scheda del controllo ufficiale allineata ai precedenti documenti
- 4) scheda delle non conformità.

I documenti sono stati presentati durante l'incontro svoltosi fra Servizio Veterinario e Igiene Alimenti della Regione Emilia Romagna e Responsabili dei servizi SIAN e ADSPV il 12 settembre 2011, successivamente pubblicati sul sito regionale <http://www.alimenti-salute.it>, ed approvati nel corso della riunione di coordinamento del 18 ottobre 2011.

Le novità principali contenute in questi documenti sono costituite da :

- 1) accorpamento in un unico manuale e check list di tutti i requisiti comuni a diverse tipologie di OSA del comparto post-primario;
- 2) aggiornamento legislativo del manuale;
- 3) semplificazione delle chek-list;
- 4) possibilità di distinguere le verifiche sulla parte documentale del piano di autocontrollo (programma) da quelle sulla parte applicativa (gestione).

Queste modifiche consentiranno ai colleghi di effettuare i controlli in maniera coerente con il documento "Protocollo Tecnico per la Categorizzazione del rischio degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini della organizzazione del controllo ufficiale", approvato sempre nel corso dell'incontro del 18 ottobre 2011.

In considerazione del fatto che la rielaborazione del manuale e relativa check list ha riguardato unicamente l'organizzazione dei contenuti, la veste grafica, compreso l'allineamento delle verifiche/ispezioni con la nuova SCU, e l'aggiornamento legislativo, tali documenti si ritengono validati.

Si dovrà pertanto procedere alla loro presentazione al personale AUSL interessato alla esecuzione dei controlli ufficiali, al fine di spiegarne e incentivarne il loro utilizzo sul campo a partire dal 01.01.2012.

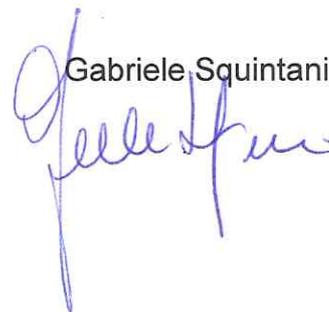
Tali documenti sostituiscono quelli già in uso (validati e non) per il controllo ufficiali degli OSA dei comparti post primari e potranno essere reperiti da tutti gli operatori anche sul sito SICAL , ricordando che le credenziali per l'accesso al sito sono state inviate ai Direttori SIAN e ASPV per la diffusione agli operatori del proprio Servizio.

A breve verranno inviate dallo scrivente Servizio anche le parti specialistiche per i macelli carni bianche e carni rosse, prodotti a base di carne e latte, prodotti della pesca. In attesa di tale invio, per gli aspetti specialistici dovranno essere utilizzate le

parti delle vecchie check list che li descrivono (es. stalle di sosta e recinti, linee di macellazione, stordimento, ecc).

Cordiali saluti

Gabriele Squintani



Allegati: n. 4

Referente
Anna Padovani
051-5277375