

Regione Emilia-Romagna
Giunta Regionale
Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali

Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti
Il Dirigente Responsabile del Servizio
Gabriele Squintani

AUSL di Parma
AOO Generale
ENTRATA - 22/05/2007 - 0044556

TIME ANNO NUMERO
Reg. PG 2007 135864
del 21.05.2007
GS/gs
Lett. 638



Direttori
Dipartimento di Sanità Pubblica
Aziende UU.SS.LL. Regione Emilia-Romagna

Responsabili
S.I.A.N.
Aziende UU.SS.LL. Regione Emilia-Romagna

Responsabili
Aree dipartimentali sanità pubblica veterinaria
Aziende UU.SS.LL. Regione Emilia-Romagna

E, p.c.: Dott. Paolo Cozzolino
Responsabile tecnico organizzativo progetto

OGGETTO: Programma Operativo del Corso "Sviluppo competenze valutative sui controlli Ufficiali - anno 2007" - Aggiornamento

Per opportuna conoscenza, si invia la nota prot. n. 43163 del 17.05.2007 del dott. Paolo Cozzolino, Responsabile tecnico organizzativo del progetto, relativa all'oggetto.

Cordiali saluti.

Gabriele Squintani
Gabriele Squintani

Viale Aldo Moro 21 - 40127 - Bologna Tel 051/8397455-6 - Fax 051/8397064
e-mail: seqrvet@regione.emilia-romagna.it

a uso interno		ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
DP				3838	600	140	20			2007	1	



Dipartimento di Sanità Pubblica
Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria

IL DIRETTORE: DR. PAOLO COZZOLINO

Protocollo n. 43.183
Parma, 17.05.2007

Al Sig. Responsabile del
Servizio Veterinario ed Igiene degli Alimenti
Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali
Regione Emilia-Romagna
Via Aldo Moro, 21
40127 BOLOGNA

e p.c. ai partecipanti alla seconda edizione del **SICAL**

**OGGETTO: Programma Operativo del Corso "Sviluppo competenze valutative sui controlli
Ufficiali - anno 2007" - Aggiornamento**

Con nota regionale n° PG 2007 44973 lett. 249 del 15/02/2007 è stata data comunicazione ai Sig.ri Direttori dei DSP dell'avvio del 2° corso del progetto "sviluppo delle competenze valutative sui controlli ufficiali" c.d. **SICAL**. Il programma di questa edizione è stato comunicato ai Sig.ri Direttori del DSP per e-mail (nota dello scrivente n° 14.040 del 12.02.2007).

Nei giorni 7, 11 e 16 maggio 2007 si sono tenute riunioni del Comitato Tecnico del Progetto (CTP), nelle quali sono state approvate alcune modifiche al programma ufficiale della seconda edizione del corso.

Tali modifiche sono scaturite dalla analisi dei risultati delle esperienze maturate durante il primo corso.

In particolare si è ritenuto di modificare i seguenti punti del programma citato:

1 GRUPPI DI LAVORO DEL PROGETTO:

è necessario garantire il coordinamento dei gruppi di questa seconda edizione, con quanto elaborato durante la prima. Pertanto si è deciso di far coordinare il lavoro dei gruppi dal Comitato Tecnico del Progetto (CTP). Presso ogni gruppo di lavoro, quindi, il team leader si dovrà coordinare con il responsabile di disciplina del CTP.

2. FORMAZIONE ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT DEL PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA ALIMENTARE:

è stato valutato di richiedere l'assistenza metodologica dei valutatori della ASR in questa fase. Si è deciso di posticipare questa fase al mese di gennaio 2008 (seconda edizione).

3. QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA ALIMENTARE:

è stato ritenuto opportuno utilizzare gli auditor della ASR per almeno due interventi di audit di qualificazione sui 5 programmati. A tali 2 audit viene associato il personale, qualificato nella precedente edizione del progetto destinato a tutorare gli auditor in formazione, ai fini di assicurare una più uniforme interpretazione dei metodi di audit sugli OSA.

Inoltre è stata ravvisata la necessità di mettere a disposizione del gruppo di audit una giornata di preparazione all'audit sull'OSA. Parte del tempo di questa giornata sarà utilizzato per la scrittura del rapporto del precedente audit. Tale fase di qualificazione si concluderà entro il maggio 2008.

Pertanto il programma allegato alla presente nota sostituisce quello precedente.

Cordiali saluti

Il Direttore della Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria
Dott. Paolo Cozzolino



OGGETTO: Programma Operativo del Corso "Sviluppo competenze valutative sui controlli Ufficiali - anno 2007" - Obiettivi, metodi e tempi.

Le fasi di articolazione del corso sono:

1. FASE DI RECLUTAMENTO DEL PERSONALE:

Contenuto: Le 11 AUSL della regione individuano il personale che parteciperà al corso. Le figure professionali previste, per ogni AUSL sono quelle indicate nella tabella sottostante:

	Veterinari	tdp	medici	
AUSL PC	4	1	1	6
AUSL PR	7	5	1	13
AUSL RE	8	4	1	13
AUSL MO	7	1	2	10
AUSL BO	5	2	1	8
AUSL IM	1	0	1	2
AUSL FE	3	3	0	6
AUSL RA	3	0	1	4
AUSL FO	1	2	0	3
AUSL CE	2	2	0	4
AUSL RN	3	4	0	7
Regione	1	0	0	1
Tot.le	45	24	8	77

Il profilo professionale e personale dei partecipanti è valutato dai Direttori di Dipartimento, sulla base dei criteri definiti dalla Regione.

Ai fini di assicurare la riuscita del progetto è fondamentale che siano individuati operatori che possano dare un importante contributo allo sviluppo del sistema procedurale che sarà elaborato dai partecipanti al progetto. In particolare, per le AUSL che hanno operatori economici nei rispettivi settori, si sottolinea la necessità di selezionare personale che abbia competenze, su:

- controllo dei prodotti ittici e della mulloschicoltura;
- macellazione del pollame.
- allevamento del pollame;

Per tutte le AUSL e per tutti i servizi si rappresenta la necessità di selezionare personale che possa essere utilizzato, nella organizzazione dei servizi SIAN e SVET, per la redazione e stesura del manuale della qualità dei servizi in relazione agli "standard di funzionamento" che la regione sta predisponendo.

Modalità operative: I Direttori dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle AA.UU.SS.LL. della Regione Emilia Romagna selezionano il personale da inviare al corso compilando la scheda del profilo individuale (Allegato 1). Gli operatori selezionati compilano la scheda di presentazione individuale (Allegato 2). I Direttori dei DSP inviano il file di riepilogo dei partecipanti (Allegato 3).

Output: Lista dei partecipanti al corso, corredata dei profili professionali ed individuali a supporto della scelta operata.

Tempi: Entro il 28/02/07.

2. FASE DELLA FORMAZIONE DI BASE:

Contenuto: Ai partecipanti al corso deve essere garantita una formazione di base ed una più avanzata sui temi della qualità, della sua valutazione e sui sistemi di accreditamento, audit e documentazione applicabili da parte della Autorità del Controllo ufficiale, in tema di sicurezza alimentare salute e benessere animale.

Modalità operative: La formazione sarà realizzata mediante la realizzazione dei seguenti corsi:

a. Corsi di formazione d'aula:

1. Corso di Introduzione ai sistemi di assicurazione qualità (un modulo di 3 gg); (due classi da 35 persone). Data 26/28 marzo 2007. Sede: Parma.
2. Corso per valutatori dei sistemi qualità (ISO 9000_Vision 2000 – modulo 5 gg), con esame finale e attestato di superamento; (tre classi da 24 persone). Da realizzare mediante un ente accreditato a tale certificazione di competenza. Data 16/20 aprile 2007. Sede: Parma.
3. Corso sui requisiti per la progettazione di Audit interno ed esterno e sui requisiti di un organismo di ispezione (EN 45.004 – ISO 17.020) (un modulo di 3 gg), (due classi da 35 persone) Data 8/10 maggio 2007. Sede: Parma.
4. Corso su sistema documentale delle AC scrittura e revisione delle procedure e documenti di registrazione collegati. ISO 22.000 BRC, IFS. (un modulo di 3 gg), (due classi da 35 persone). Data 22/24 maggio 2007. Sede: Rimini.

L'impegno complessivo di questa prima fase è di **14 giorni/uomo**.

Output: Personale formato e attestato competente alla valutazione dei sistemi di qualità ISO 9001 – Vision 2000, percorso di formazione sull'accREDITAMENTO di organismo di ispezione, attività di audit e sistema documentale riferito alla autorità di controllo ufficiale in tema di sicurezza alimentare.

Tempi: Entro il 24 maggio 2007

3. GRUPPI DI LAVORO DEL PROGETTO:

Contenuto: stesura di procedure di controllo, da applicare sugli operatori della filiera alimentare, da parte del personale addetto ai controlli ufficiali, a completamento del set di procedure elaborato nel progetto avviato nel 2006;

Modalità operative: Si costituiranno dei gruppi di lavoro (da costituire in funzione delle procedure da declinare), fra il personale coinvolto nel progetto, partendo dalla proposta formulata dal Comitato Tecnico.

Tali gruppi sono individuati e coordinati dal Comitato Tecnico, entro giugno 2007. Tali gruppi portano avanti la stesura delle procedure da declinare, nominando un "Team Leader", fra i partecipanti al 2° corso, per ognuno dei gruppi.

Il Team Leader tiene l'agenda dei lavori e ne è responsabile per l'avanzamento. I gruppi operano mediante l'assistenza metodologica dei consulenti del progetto, facendo riferimento ai responsabili di disciplina del Comitato Tecnico.

I gruppi disciplinari possono richiedere la collaborazione di qualsiasi operatore delle AAUSSL regionali nonché dell'IZS e dell'ARPA, mediante la richiesta al comitato tecnico che la formalizza all'interessato e all'Amministrazione di appartenenza via Servizio Veterinario ed Igiene degli alimenti regionale.

Sulla scorta della esperienza fatta con la prima edizione del progetto, si ravvisa la necessità che i Team leader:

- Fissino un calendario dei lavori su base mensile, valutando l'opportunità di programmare riunioni di almeno 2 gg consecutivi;
- Tengano i collegamenti con la segreteria del progetto e il Comitato Tecnico;
- Gestisce i rapporti con i consulenti del progetto.

La AUSL di Parma mette a disposizione dei gruppi di lavoro una attività di segreteria, per quanto riguarda l'aspetto redazionale, di comunicazioni tra i membri dei gruppi di lavoro e con i consulenti. I gruppi di lavoro possono lavorare presso qualsiasi sede delle AUSL regionali, in funzione delle scelte che verranno prese dai coordinatori dei gruppi di lavoro e dei sottogruppi. Il lavoro può essere espletato ricorrendo a riunioni di lavoro alternate dallo scambio di elaborati via e-mail. La segreteria tiene registrazione di tutte le riunioni del gruppo e del sottogruppo.

Il materiale sulle procedure di controllo, prodotto e attualmente in uso presso tutte le AAUSSL regionali deve trovare valorizzazione nell'ambito di questi gruppi di lavoro. Pertanto i partecipanti devono mettere a disposizione del gruppo le procedure già implementate a livello di ogni AUSL.

L'assistenza metodologica dei consulenti si attua attraverso le seguenti modalità:

- Tutoraggio remoto tramite posta elettronica e telefono con i consulenti esterni e della ARS. Tale attività è gestita dal segretario del gruppo e/o da persona delegata dal responsabile del gruppo.
- Valutazione, da parte dei consulenti esterni, delle procedure man mano che sono declinate, abbinata alla lista di riscontro da utilizzare per gli audit. Tali procedure non appena approvate sono distribuite ai componenti del gruppo e messe a disposizione di tutti gli altri gruppi.
- Riunione finale di approvazione del set di procedure con consulenti esterni, 1 giornata per gruppi omogenei come visto sopra.

Output Il set di procedure di controllo, elaborate con il metodo di cui sopra, troveranno specifico percorso di condivisione e validazione presso le AUSL della regione sulla base del percorso elaborato dal responsabile dell'Ufficio Veterinario e Igiene degli Alimenti dell'Assessorato con nota prot. ASS/VET/06/26322 del 31.07.06 .

Tempi sono previsti 24 giorni uomo in un periodo che va da giugno a ottobre 2007.

4. FORMAZIONE ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT DEL PERSONALE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA ALIMENTARE:

Contenuto: Definite e validate le procedure di controllo, il personale di ispezione sarà formato all'utilizzo delle procedure ed addestrato alla loro applicazione.

Modalità operative:

I gruppi di audit, sugli operatori della filiera alimentare, sono costituiti in modo da non superare le 6 persone per gruppo, sulla base delle competenze specifiche possedute dai partecipanti. I gruppi di audit sono costruiti all'interno di ogni gruppo di lavoro, ma non rispettano la composizione dei sottogruppi. In altre parole i gruppi di audit sono costituiti da auditors che hanno partecipato alla declinazione delle diverse procedure di controllo.

I gruppi di audit sono chiamati ad applicare tutte le procedure di valutazione degli operatori della filiera alimentare, elaborate nell'ambito dal gruppo di lavoro di appartenenza, indipendentemente dal sottogruppo a cui hanno partecipato. In questa maniera gli auditors hanno l'opportunità di sviluppare al meglio la metodica di audit, indipendentemente dagli specifici compiti a cui sono preposti a livello di AUSL.

L'addestramento alla esecuzione di Audit si concretizza mediante una riunione preliminare dei gruppi di audit, di un giorno, per la definizione di scopi e campo dell'audit, preparazione delle liste di riscontro e criteri di valutazione. Successivamente si effettuerà una prova di campo presso un OSA. Seguirà una ulteriore giornata di valutazione a posteriori della attività espletata, (validazione scopi, liste di riscontro e criteri di valutazione), comune ai gruppi di audit, nell'ambito del gruppo di lavoro.

Tali attività saranno svolte con il con il tutoraggio dei valutatori della ASR, nonché da personale appartenete al Servizio veterinario ed Igiene degli Alimenti per ogni gruppo.

Output: Validazione delle liste di riscontro e dei criteri di valutazione delle procedure di controllo, addestramento (simulazione) all'audit dei singoli gruppi di audit.

Tempo: Questa fase si terrà nel mese di Gennaio 2008 per 3 giornate totali.

5. QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA ATTIVITÀ DI AUDIT SUGLI OPERATORI DELLA FILIERA ALIMENTARE:

Contenuto: La valutazione positiva della attività di ispezione di un operatore, da parte di un Responsabile del gruppo di verifica ispettivo (Lead Auditor), permette di "qualificare" l'operatore stesso. La necessità di questo percorso di qualificazione è duplice, da un lato come requisito di applicazione del regolamento 882/04 (art. 4 e 6), dall'altro come requisito essenziale per le attività di ispezione attuate presso un organismo di ispezione accreditato.

Modalità operative: Ai fini della qualificazione come ispettore sulle attività degli operatori della filiera alimentare (Auditors), il personale coinvolto nel progetto deve partecipare a 5 audit di campo, sotto il controllo di un Responsabile del gruppo di verifica ispettivo (Lead Auditor), con alternanza dei ruoli di team leader all'interno del gruppo di ispettori in formazione. Questi audit sono svolti con l'assistenza dei valutatori della ASR (nei primi 2 audit) e del personale qualificato nella precedente edizione del progetto (3 audit), nonché da personale appartenete al Servizio veterinario ed Igiene degli Alimenti della Regione. Spetta a queste figure professionali dare la qualifica al personale in formazione coinvolto negli audit.

Le modalità operative sono le seguenti:

- Esecuzione degli audit, da parte dei gruppi di audit (vedi punto precedente) sugli operatori della filiera alimentare (totale 5 audit). L'ultimo audit è condotto in maniera autonoma dal gruppo, con l'ausilio del responsabile di disciplina specialistica del comitato tecnico;
- Valutazione intermedia fatta sia alla fine del secondo audit alla fine della giornata;
- Valutazione finale dei risultati dei 5 audit da parte del responsabile di disciplina del comitato tecnico e del personale qualificato nella precedente edizione del progetto;
- Durante ogni audit verrà compilata una "scheda di valutazione" del personale in formazione (auditors in formazione) da parte del Lead Auditor;
- Gli operatori della filiera alimentare su cui effettuare gli audit sono reclutati su base volontaria su tutto il territorio Regionale, con l'assistenza della AUSL territorialmente competente. Si terrà conto anche delle indicazioni formulate dal Comitato Tecnico.

Sulla scorta della esperienza maturata nella prima edizione si rende necessario prevedere, una giornata di riunione del gruppo di audit prima della esecuzione dell'audit sull'OSA. Tale giornata serve a scrivere le conclusioni (rapporto di audit) dell'audit eseguito precedentemente e visionare preventivamente la documentazione dell'OSA oggetto di audit.

Output: Lista del personale qualificato agli audit sugli operatori della filiera alimentare, suddivisi per disciplina specialistica.

Tempi: Questa fase avrà inizio nel mese di gennaio 2008 per concludersi nel maggio 2008.

6. FORMAZIONE DEI FORMATORI:

Contenuto: La professionalità acquisita dagli operatori coinvolti nel progetto deve essere valorizzata mediante il loro utilizzo ai fini della formazione, addestramento e qualificazione del personale di controllo delle AUSL regionali. A questo fine essi saranno addestrati alla formazione mediante uno specifico percorso di formazione.

Modalità operative: Corso di formazione di 3 giorni, in gruppi da 25 partecipanti, di formazione alla formazione degli operatori del controllo ufficiale appartenente ai servizi SIAN e SVET;

Output: Personale addestrato alla formazione e materiale didattico di guida.

Tempi: Questa fase avrà inizio nel mese di febbraio 2008.

7. PRESENTAZIONE DEI RISULTATI:

I risultati del progetto, così come relazionati dal Comitato Tecnico e validati dal Comitato Consultivo, saranno oggetto di presentazione al personale dei Dipartimenti di Sanità Pubblica, operante nel controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare.

Cordiali saluti

Il Direttore della Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria
Dott. Paolo Cozzolino