

**Dipartimento di Sanità Pubblica
Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria**

IL DIRETTORE: DOTT. PAOLO COZZOLINO

Protocollo n. 36726

Parma, 23/04/2008

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

**OGGETTO: Programma Operativo del Corso “Sviluppo competenze valutative sui controlli
Ufficiali – anno 2008” - Obiettivi, metodi e tempi. Quarta edizione**

In relazione a quanto stabilito dal Comitato Consultivo del progetto di Sviluppo delle competenze valutative ai fini del controllo ufficiale ai sensi del reg. 882/04) tenutosi il 19.12.2007, per l'anno 2008 è prevista la realizzazione di due edizioni del progetto.

Le fasi di articolazione della terza edizione del progetto sono (la quarta edizione vedrà lo stesso numero di partecipanti e si terrà in autunno – seguirà specifica comunicazione):

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:

	Medici	TdP	Veterinari	Totale
AUSL PC	1	1	5	7
AUSL PR	1	1	7	9
AUSL RE	1	1	14	16
AUSL MO	1	1	14	16
AUSL BO	1	2	5	8
AUSL IM	1	0	1	2
AUSL FE	1	2	2	5
AUSL RA	1	0	3	4
AUSL FO	0	1	2	3
AUSL CE	0	1	3	4
AUSL RN	0	1	1	2
Tot.le	8	11	57	75

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

Anche per questa edizione si suggerisce che i servizi SIAN/SVET selezionino 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 31/08/08.

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 2 gg); (due classi da 35 persone). Data 25/26 settembre 2008. Sede: Rimini.
2. Corso per valutatori dei sistemi qualità (ISO 9000_Vision 2000 – modulo 5 gg), con esame finale e attestato di superamento; (tre classi da 25 persone). Da realizzare mediante un ente accreditato a tale certificazione di competenza. Data dal 29 settembre al 03 ottobre 2008. 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 15 16 e 17 ottobre 2008. 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, 23 e 24 ottobre 2008. Sede: Rimini.

L’impegno complessivo di questa prima fase è di **13 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, standard di funzionamento dei Servizi SIAN/SVET della RER

Tempi: Entro il 24 ottobre 2008

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

Contenuto: Il personale partecipante alla quarta edizione sarà formato all'utilizzo delle procedure, validate a livello regionale, di controllo ufficiale 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 chiamati ad applicare le procedure di valutazione degli operatori della filiera alimentare (OSA), validate a livello regionale. In questa maniera gli auditor hanno l'opportunità di sviluppare al meglio la metodica di audit.

L'addestramento alla esecuzione di Audit si concretizza mediante la definizione di scopi e campo dell'audit, preparazione delle liste di riscontro e criteri di valutazione. Questa attività verrà espletata in una riunione operativa, di 1 gg dei gruppi di audit. Una giornata sarà destinata all'analisi dei sistemi di gestione degli OSA su cui si effettuerà l'audit di addestramento. Questa fase vedrà coinvolti i gruppi di audit con il tutoraggio del personale del SSR già qualificato nella precedente edizione del progetto.

La effettuazione dell'audit presso l'OSA prescelto, con il tutoraggio della ASR, prenderà una giornata lavorativa. Seguirà un momento di verifica delle attività svolte ai fini di tarare le future attività di audit di qualificazione.

Audit di qualificazione guidato da auditor ASR

- Esecuzione di 2 audit, da parte dei gruppi di audit (vedi punto precedente) sugli operatori della filiera alimentare;
- Durante questo audit verrà compilata una "scheda di valutazione" del personale in formazione (auditor in formazione) da parte del Lead Auditor della ASR;
- 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.

Output: Addestramento all'audit dei singoli gruppi di audit tutorati dalla ASR.

Tempi: Questa fase si terrà dal mese di novembre 2008 al mese di febbraio 2009 per complessive 5 giornate..

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

Contenuto: La valutazione positiva della attività di ispezione in corso di audit 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 per la effettuazione delle attività di controllo ufficiale operate del personale dei Servizi SIAN/SVET della RER (nota del Servizio Veterinario ed igiene degli alimenti della RER n° 207.027 del 08.08.2007).

Modalità operative: Ai fini della qualificazione come auditor sulle attività degli operatori della filiera alimentare, il personale coinvolto nel progetto deve partecipare a 5 audit di campo (in cui rientra quello di addestramento), sotto il controllo di un Responsabile del gruppo di auditor (Lead Auditor), con alternanza dei ruoli di team leader all’interno del gruppo degli auditor in formazione. Questi audit sono svolti quindi con il tutoraggio del personale qualificato nelle precedenti edizione del progetto.

Audit di qualificazione presso le AUSL di provenienza del personale in qualificazione

- Il Comitato Tecnico del progetto ha previsto che dalla 5° edizione, visto che in ogni AUSL si è formato un gruppo di auditor sufficiente, 3 audit di qualificazione si svolgano presso le AUSL di provenienza del personale in qualificazione (verbale del CT del 08.01.2008 prot. n° 2.016). Tale criterio verrà anticipato da questa edizione.
- Esecuzione di 3 audit, da parte degli auditor in qualificazione presso le AUSL di provenienza, tutorati da lead auditor già qualificati nelle precedenti edizioni. Tali audit devono pertanto essere programmati dalla Direzione dei Servizi SIAN/SVET di ogni AUSL nell’ambito del normale piano di lavoro (vedi punto precedente) sugli operatori della filiera alimentare;
- Rendicontazione della esecuzione dei tre audit di qualificazione, per ogni auditor, da parte del Direttore del servizio SIAN/SVET allo scrivente responsabile del progetto;
- Durante ogni audit verrà compilata una “scheda di valutazione” del personale in formazione (auditor in formazione) da parte del Lead Auditor;
- Gli operatori della filiera alimentare su cui effettuare gli audit sono quelli individuati nel piano di lavoro del Servizio SIAN/SVET della AUSL territorialmente competente.

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

Tempi: Questa fase avrà inizio nel mese di febbraio 2009 per concludersi nel settembre 2008.

Cordiali saluti

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

Allegato 1: SCHEDA di PRESENTAZIONE del PERSONALE

Il Responsabile del Servizio/ U.O. _____
della AUSL di _____ attesta che il/la
sig./dott. _____
designato alla partecipazione al progetto: "Sviluppo, in relazione al regolamento CEE 882/2004, di
competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare salute e
benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, riferiti al modello
UNI CEI EN 45004" possiede le seguenti caratteristiche:

1.1	Autonomia nel prendere decisioni	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
1.2	Consapevolezza del proprio ruolo	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
1.3	Capacità di sviluppo di rapporti collaborativi	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
2.1	Disponibilità all'ascolto	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
2.2	Capacità di gestione dei conflitti	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
2.3	Capacità di riconoscere ed elaborare le proposte di un gruppo di lavoro	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
3.1	Capacità di sviluppare idee in funzione della loro applicazione	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
3.2	Capacità di motivare le decisioni ed esplicitarne le concrete applicazioni	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
3.3	Capacità di attivare strategie adeguate al raggiungimento degli obiettivi	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
4.1	Flessibilità nella gestione dei problemi organizzativi	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
4.2	Disponibilità all'applicazione di nuove idee	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
4.3	Capacità di attivare e promuovere processi innovativi	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐
Fatto a _____ il ____/____/____		
Il Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica		Il Responsabile del Servizio / U.O.

Allegato 2: SCHEDA CURRICOLARE del PERSONALE**Azienda AUSL di:**

Nome e Cognome	
Profilo professionale ¹	
Servizio /U.O.	
Sede:	
E mail	Telefono

Partecipazione a corsi/seminari sulle metodologie della qualità: se sì, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.	Si ☐	No ☐
Partecipazione a corsi/seminari su autorizzazione, accreditamento certificazione: se sì, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.	Si ☐	No ☐
Partecipazione a corsi/seminari su management sanitario: se sì, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.	Si ☐	No ☐
Partecipazione a corsi/seminari sulla comunicazione: se sì, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.	Si ☐	No ☐

¹ Medico igienista/nutrizionista; Medico Veterinario Area A/B/C; Tecnico della Prevenzione

Allegato 2: SCHEDA CURRICOLARE del PERSONALE

Partecipazione a corsi/seminari sulla gestione dei gruppi: se sì, indicare titolo, l'ente erogatore, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno.	Sì ☐	No ☐
Svolge attività presso Ufficio Qualità	Sì ☐	No ☐
Nella sua attività regolare, gestisce riunioni con operatori	Sì ☐	No ☐
Nella sua attività regolare, gestisce riunioni con utenti esterni	Sì ☐	No ☐
Nella sua attività regolare, ha contatto con utenza interna (interfacce con i servizi)	Sì ☐	No ☐
Nella sua attività regolare, svolge attività di coordinamento del personale	Sì ☐	No ☐
Nella sua attività regolare, coordina gruppi di lavoro	Sì ☐	No ☐
Ha svolto attività di formatore all'interno della Azienda se sì, indicare titolo dell'evento formativo, la tipologia (corso di formazione, seminario, stage intensivo..), la durata, l'anno	Sì ☐	No ☐
Ha collaborato alla progettazione di percorsi di miglioramento della qualità	Sì ☐	No ☐

Fatto a _____ il ____/____/____

Firma del discente

DATI DEI PARTECIPANTI AL CORSO "Sviluppo competenze valutative sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare (Reg. 8

[illegible]

(1) Medico Veterinario / Medico / Tecnico di vigilanza