

Dipartimento di Sanità Pubblica

U.O. Igiene Alimenti di Origine Animale

Cesena

Forlì

Ravenna

Rimini

PIANO DI **L**AVORO

ANNO 2019



30/03/2019

1) CONTROLLO ATTIVITÀ DI DEPOSITO FRIGORIFERO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SEZ.0) E IMPIANTI DI RICONFEZIONAMENTO (SEZ.0 - RW)	3
2) CONTROLLO DEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E DEI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA RICONOSCIUTI (SEZ.I-SEZ.II-SEZ.III-SEZ.IV)	5
3) CONTROLLO ATTIVITÀ DI SEZIONAMENTO DELLE CARNI FRESCHE, (SEZ. I, II, III, IV), PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (SEZ.V)	8
4) CONTROLLO STABILIMENTI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE (SEZ. VI), GRASSI ANIMALI FUSI (SEZ. XII) STOMACI, VESCICHE, INTESTINI (SEZ. XIII) GELATINE (SEZ. XIV) E COLLAGENE (SEZ. XV)	11
5) CONTROLLO DELLA FILIERA PRODUTTIVA DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE (SEZ.VII).....	14
6) CONTROLLO PRODOTTI DELLA PESCA COSCE DI RANA E LUMACHE (SEZ.VIII - SEZ.XI).....	17
7) CONTROLLO UFFICIALE SUGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE (SEZ. IX)	20
8) CONTROLLO IMPIANTI DI IMBALLAGGIO UOVA E OVOPRODOTTI (SEZ.X)	22
9) CONTROLLO ATTIVITÀ DEL SETTORE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE.....	24
10) CAMPIONAMENTO ALIMENTI	28
11) CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT	30
12) CONTROLLO UFFICIALE DEI LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI.....	32
13) AUDIT SU OSA.....	34
14) ATTIVITA SU DOMANDA/SEGNALAZIONE.....	37
15) SUPERVISIONE.....	40

1) CONTROLLO ATTIVITÀ DI DEPOSITO FRIGORIFERO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SEZ.0) E IMPIANTI DI RICONFEZIONAMENTO (SEZ.0 - RW)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg. CE 882/0204)

Analisi del contesto e motivazione:

Questa tipologia di attività sta evolvendo da semplice centro specializzato per la conservazione di prodotti esposti/imballati ad impianti a servizio della logistica della distribuzione degli alimenti con aspetti gestionali più articolati, che possono prevedere il reimpaccaggio, il “groupage” fino al riconfezionamento degli alimenti, con relativa rilavorazione, e rietichettatura.

Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti, che richiedono il riconoscimento comunitario, rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e negli scambi intracomunitari. Il controllo ufficiale su tale attività consiste nella verifica che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare. Sono ricompresi anche i controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).

Principali documenti e norme di riferimento :

Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011. Intesa Stato–Regioni“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016. DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017. Rilevanza delle attività economiche interessate. Risorse disponibili.

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G. Dell'Orfano	Rosetti Mauro, Ricci Germanino	Manlio Della Ciana	Zavoli Marco
T.d.P.	U. Paone	Griguoli Angelica	Montanari Andrea	Alessandro Cecchini

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

espresse in ore e articolate per profili professionali, comparto e dirigenza.

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	360	380	157	900
T.d.P.	60	25	10	30

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di deposito frigorifero di alimenti di origine animale e impianti di riconfezionamento riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio. Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti

Modalità operative e strumenti :

Tutti gli impianti di deposito frigorifero di alimenti di origine animale e impianti di riconfezionamento riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio, utilizzando manuali e liste di riscontro previste.

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo:

Tutti gli impianti di deposito frigorifero di alimenti di origine animale e impianti di riconfezionamento riconosciuti

Interfacce:

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
1.1 Deposito frigorifero alimenti di origine animale (Sez. 0)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	37	42	15	18	14	15	33	29
1.2 Impianti di riconfezionamento (RW)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	11	13	6	7	4	4	30	25
1.3 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	100%	1563	1600	769	780	376	400	2256	1742
1.4 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	100%	561	560	537	535	57	65	369	360

2) CONTROLLO DEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E DEI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA RICONOSCIUTI (SEZ.I-SEZ.II-SEZ.III-SEZ.IV)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 2 – Sorveglianza sulle attività di macellazione degli animali e della selvaggina destinata al consumo umano

Analisi del contesto e motivazione:

Nel territorio di competenza della nostra azienda l'attività di macellazione, primo settore della lavorazione delle carni, riveste particolare importanza per la valorizzazione delle produzioni zootecniche regionali e nazionali soprattutto per il comparto suinicolo, avicolo e bovino. Sono presenti sia impianti di dimensioni industriali, sia piccoli impianti a servizio delle filiere locali. Le carni ottenute da questi impianti sono destinate sia al consumo fresco, sia per la produzione di preparazioni, carni macinate, carni separate e prodotti trasformati (prosciutti, salami, mortadelle, ecc.) andando ad alimentare uno dei principali settori dell'economia regionale. Il controllo ufficiale sugli impianti e quello sanitario alla macellazione costituiscono un elemento cardine per la sicurezza dell'intera filiera produttiva, dato che le carni fresche possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo derivante da agenti eziologici presenti negli animali in vita e/o veicolati da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni. Il controllo ufficiale svolto in tutti gli impianti di macellazione o di lavorazione della selvaggina riconosciuti oltre agli aspetti di sicurezza alimentare delle carni ha la finalità di garantire:

- la sorveglianza epidemiologica per le patologie degli animali d'allevamento e dei selvatici cacciati
- il rispetto del benessere degli animali durante il trasporto
- la protezione degli animali durante la macellazione, anche in caso di macellazione secondo rito religioso
- la corretta gestione dei sottoprodotti (SOA).

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011. Intesa Stato-Regioni" Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016. DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017

Rilevanza delle attività economiche interessate, Risorse disponibili

Obiettivo generale:

Verificare il rispetto dei requisiti normativi previsti a carico dell'Operatore del Settore Alimentare.

Effettuare le attività di ispezione veterinaria delle carni.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	F. Zanchini (c.rosse) P. Gaspari (c. bianche)	Rosetti Mauro, Gamberini Vanni	Molineris Mauro	Baroni Luca, Tagliavini Michele
T.d.P.		Griguoli Angelica		Pirrone Giuliana

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

espresso in ore e articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	21.000	9.550	15.000	4.500
T.d.P.		0		30

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di macellazione e sui centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti garantendo la copertura dei controlli come da protocollo tecnico regionale da categorizzazione rischio.

Garantire l'attività ispettiva delle carni ad ogni seduta di macellazione, che comprende i seguenti aspetti:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione ante mortem;
- c) la protezione degli animali;
- d) l'ispezione post mortem;
- e) la gestione del materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio necessarie.

Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.

Modalità operative e strumenti:

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo:

Interfacce:

Dipartimentali : SIAN, Esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
2.1 Carni di ungulati domestici - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	5	5	4	4	4	4	2	2
2.2 Carni di pollame e di lagomorfi - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	4	4	2	2	0	0	2	2
2.3 Centri lavorazione selvaggina cacciata - GHE	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	3	5	5	1	1	1	1
2.4 Carni di selvaggina allevata – Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	1	1	3	3	0	0	0	0
2.5 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	566	560	635	584	210	210	303	276
2.6 Ore di attività ispettiva veterinaria	n.ore effettuate / n.ore richieste	100%		21.000	9250	9250	14585	15000	4500	4500
2.7 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	2685	2600	2330	2200	2497	2500	870	800

3) CONTROLLO ATTIVITÀ DI SEZIONAMENTO DELLE CARNI FRESCHE, (SEZ. I, II, III, IV), PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (SEZ.V)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

- E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente
- E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti
- E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

Analisi del contesto e motivazione:

In Regione Emilia-Romagna sono numerosi gli impianti che effettuano la lavorazione delle carni fresche intese sia come materie prime utilizzate per la successiva trasformazione in prodotti a base di carne o come preparazioni destinate al consumatore finale.

Questi prodotti possono rappresentare un veicolo di malattia per l'uomo a causa della contaminazione con agenti patogeni derivanti da cattiva igiene nel processo di lavorazione delle carni.

Il controllo ufficiale sulla produzione delle carni è necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011 Intesa Stato–Regioni:“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016. DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017 Rilevanza delle attività economiche interessate.

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	P. Gaspari	Gamberini Vanni, Rosetti Mauro	Manlio Della Ciana	Arlotti Franco
T.d.P.		Griguoli Angelica		Delbianco Maurizio

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	500	650	560	1200
T.d.P.		0		30

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di sezionamento delle carni fresche, di produzione di carni macinate, di preparazioni di carni e carni separate meccanicamente riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio.
Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.

Modalità operative e strumenti:**Registrazione attività:**

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo:**Interfacce:**

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
3.1 Carni di ungulati domestici - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	8	8	14	14	14	16	22	20
3.2 Carni di Pollame - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	5	5	5	5	2	2	3	3
3.3 Carni di selvaggina di allevamento - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	4	2	1	1	2	2
3.4 Carni di selvaggina cacciata - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	5	4	0	2	2	2
3.5 Produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	17	16	15	15	8	9	9	8
3.6 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	1116	1100	1633	1500	750	755	1785	1568
3.7 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	252	250	694	650	176	180	244	240

4) CONTROLLO STABILIMENTI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE (SEZ. VI), GRASSI ANIMALI FUSI (SEZ. XII) STOMACI, VESCICHE, INTESTINI (SEZ. XIII) GELATINE (SEZ. XIV) E COLLAGENE (SEZ. XV)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

Analisi del contesto e motivazione:

In Regione Emilia-Romagna, l'attività di lavorazione delle carni, finalizzata alla produzione di prodotti di salumeria (sia crudi che cotti) rappresenta uno dei più importanti settori produttivi dell'agroalimentare sia per numero di stabilimenti, sia dal punto di vista economico. Ricopre, inoltre, un ruolo fondamentale per la valorizzazione delle produzioni zootecniche regionali .

Proprio i prodotti a base di carne sono, tra le produzioni di origine animale, quelli più commercializzati con gli altri Paesi comunitari e con i Paesi Terzi. Il controllo ufficiale su tale attività è necessario per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa a garanzia della sicurezza alimentare.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011 Intesa Stato–Regioni:“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	P. Gaspari	Gamberini Vanni, Ricci Nives, Taffetani Luca	Della Ciana Manlio	Ghinelli Gianna
T.d.P.		Griguoli Angelica		Pirrone Giuliana

Risorse necessarie e Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	220	315	476	300
T.d.P.		0		30

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di produzione prodotti a base di carne, di grassi animali fusi, stomaci, vesciche, intestini , gelatine e collagene riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio.

Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti. DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017. Rilevanza delle attività economiche interessate.

Modalità operative e strumenti:**Registrazione attività:**

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo :**Interfacce:**

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
4.1 Stabilimento trasformazione prodotti a base di carne – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	14	14	12	12	15	15	17	17
4.2 Stab. Trasformazione grassi animali fusi – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	3	1	1	3	2	2	2
4.3 Stab. Trasformazione stomaci, vesciche intestini trattati – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	2	2	2	2	0	0
4.4 Stab. Trasformazione gelatine e collagene	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	0	0	1	1	0	0	0	0
4.5 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	95%	616	600	594	568	1059	800	769	622
4.5 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	102	100	190	180	676	150	107	100

5) CONTROLLO DELLA FILIERA PRODUTTIVA DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE (SEZ.VII)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

- E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente
- E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti
- E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg CE 882/2004)
- E 8 – Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e / o allevamento molluschi

Analisi del contesto e motivazione:

La molluschicoltura rappresenta in Regione Emilia-Romagna una realtà economicamente rilevante. Presenta rischi connessi alla fisiologia dei molluschi stessi in quanto organismi filtratori che possono contaminarsi dal punto di vista biologico, biotossicologico e chimico; al contesto idrogeologico in cui questi organismi vivono che riceve corpi idrici apportatori di nutrienti e di potenziali inquinanti, soprattutto di natura microbiologica; al frequente accumulo nelle zone di produzione/allevamento di biotossine algali che negli ultimi anni hanno interessato anche le vongole veraci e gasteropodi marini. Il controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi, a partire dalla produzione primaria fino agli impianti di depurazione (CDM) e spedizione (CSM), è imprescindibile per la verifica di salubrità del prodotto per il consumo umano. Negli ultimi anni si registra il riconoscimento di centri di spedizione anche in ambiti territoriali diversi da quelli tradizionali costieri.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Protocollo tecnico per la Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011 Rilevanza delle attività economiche interessate. Risorse disponibili Intesa Stato–Regioni:“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016
DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti di produzione, di depurazione e di commercializzazione dei Molluschi bivalvi vivi al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	C. Chiari		Petrozziello Daniele	Esposito Stefano
T.d.P.	A. Rocchi		Elena Bergonzoni	Fabbi Mirco Bazzocchi Marta

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	50		100	500
T.d.P.	400		750	800

Obiettivi specifici:

Produzione primaria:

- piano di sorveglianza delle zone di allevamento / raccolta, con esecuzione dei campionamenti di acqua e di bivalvi nelle singole stazioni di monitoraggio, nel rispetto delle frequenze previste in applicazione alla normativa vigente e della valutazione del rischio in relazione sia al sistema di sorveglianza sanitaria che alle risultanze dei dati storici del monitoraggio, e delle variabili accidentali;
- verifica della rintracciabilità del prodotto, dell'applicazione di una procedura specifica finalizzata all'attivazione del ritiro in caso di non conformità.

Controllo impianti di depurazione e spedizione di molluschi: realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di depurazione/spedizione molluschi secondo le frequenze indicate dal documento di categorizzazione del rischio regionale

Modalità operative e strumenti:**Registrazione attività:**

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3). Vetinfo BDN e SINVSA

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo**Interfacce:**

esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza, IZS, CRM

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
5.1 Piano di monitoraggio MBV	n. aree di produzione controllate / n. aree classificate	100%	6	6	-	-	45	45	14	14
5.2 Centri di depurazione molluschi – PC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1	-	-	1	1	0	0
5.3 Centri di spedizione molluschi – DC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	3	-	-	5	5	16	15
5.4 Campioni molluschi bivalvi vivi e gasteropodi	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	100%	282	240	-	-	320	300	366	350
5.5 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	100	100	-	-	51	50	551	494
5.6 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	73	70	-	-	65	60	92	90

6) CONTROLLO PRODOTTI DELLA PESCA COSCE DI RANA E LUMACHE (SEZ.VIII - SEZ.XI)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti (Reg CE 882/2004)

Analisi del contesto e motivazione:

La realtà produttiva del settore ittico rappresenta una quota significativa dell'economia regionale sia per quanto riguarda le attività legate alla pesca sia per quelle di lavorazione e trasformazione. Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e degli scambi intracomunitari, entrambe attività che richiedono il riconoscimento comunitario.

Il controllo ufficiale su tale attività si rende necessario al fine di verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, nonché ai controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC).

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011. Intesa Stato-Regioni: "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016. DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017

Rilevanza delle attività economiche interessate

Risorse disponibili

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	C. Chiari	Capelli Diego	Petrozziello Daniele	Zavoli Marco
T.d.P.	A. Rocchi	Griguoli Angelica		Delbianco Maurizio

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	300	10	350	630
T.d.P.	100	0	100	250

Obiettivi specifici:

Controllo produzione primaria:

- verificare le condizioni di idoneità sanitaria pescherecci e le modalità di sbarco

Controllo stabilimenti riconosciuti:

- realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti riconosciuti del settore dei prodotti della pesca
- Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini della registrazione e riconoscimento degli OSA.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
6.1 Punto di sbarco	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1	0	0	1	1	12	12
6.2 Motopescherecci registrati	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	7	16	0	0	0	0	52	50
6.3 Impianto collettivo aste – AH Mercato ittico – WM	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1	0	0	0	0	4	3
6.4 Impianti prodotti della pesca freschi –FFPP - Loc. macellazione acquacoltura - Loc. cernita e sezionamento	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	9	9	1	1	10	5	12	11
6.5 Impianto di trasformazione prodotti della pesca – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	5	5	0	0	2	1	10	9
6.6 Cosce di rana e lumache Stabilimento di trasformazione – PP , Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	0	0	1	1	0	0
6.7 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	95%	524	520	34	32	360	270	1568	1300
6.8 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	161	160	9	8	70	55	370	370

7) CONTROLLO UFFICIALE SUGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE (SEZ. IX)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

Analisi del contesto e motivazione.

Particolare rilevanza assume la trasformazione del latte in formaggi DOP (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Formaggio di fossa, ecc.)

Di rilievo l'attività che queste tipologie di impianti rivestono nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e degli scambi intracomunitari entrambe attività che richiedono il riconoscimento comunitario.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011

Intesa Stato–Regioni:“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016

DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017.Rilevanza delle attività economiche interessate.Risorse disponibili.

Obiettivo generale:

Mantenere un'adeguata sorveglianza sulle produzioni lattiero casearie della regione verificando il rispetto dei requisiti normativi previsti a carico dell'OSA, i requisiti della materia prima e dei prodotti derivati richiesti dalla normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare attraverso monitoraggi dei controlli propri degli OSA.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G. Dell'Orfano	Ricci Germanino	Donelli Rossella	Ponzoni Nicoletta
T.d.P.	A. Ronconi	Griguoli Angelica		Cecchini Alessandro

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	230	120	150	300
T.d.P.	50	0	10	200

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti di produzione di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio.

Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
7.1 Centro di raccolta, di standardizzazione del latte (CC – PP) e Stabilimento trattamento termico (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2	2	1	1	1	1	0	0
7.2 Stabilimento di trasformazione (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	5	5	5	5	7	6	6
7.3 Stabilimento di stagionatura (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	13	13	0	0	2	2	11	11
7.4 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	95%	858	570	199	192	80	110	714	558
7.5 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	147	145	160	150	60	70	51	50

8) CONTROLLO IMPIANTI DI IMBALLAGGIO UOVA E OVOPRODOTTI (SEZ.X)

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti.

Analisi del contesto e motivazione:

La produzione di uova da consumo a livello regionale è un'importante voce della produzione zootecnica. Questo settore comprende i tradizionali centri di imballaggio uova e impianti di sgusciatura e ovoprodotti.

Il controllo ufficiale su tale attività, necessario per verificare che gli Operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare e della corretta identificazione in funzione del sistema dell'allevamento (allevamento in gabbia – a terra – biologico).

Anche in questo settore sono presenti flussi commerciali di scambio intracomunitario e di import/export con i Paesi Terzi.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011

Intesa Stato–Regioni:“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016

DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017

Rilevanza delle attività economiche interessate

Risorse disponibili

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali degli stabilimenti al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	A. Nisi	Rosetti Mauro, Taffettani Luca	Bartolotti Andrea	Iannibelli Francesco
T.d.P.	A. Ronconi	Griguoli Angelica		Pirrone Giuliana

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	140	44	100	55
T.d.P.	40	0		10

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale di tutti i centri di imballaggio uova e degli impianti ovoprodotti riconosciuti secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio.

Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli impianti.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
8.1 Centri di imballaggio uova – EPC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	4	2	2	7	7	3	3
8.2 Ovoprodotti Stabilimento produzione uova liquide – LEP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	1	1	0	0	0	0	0	0
8.3 Ovoprodotti Stabilimento di trasformazione – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	2	2	0	0	0	0	1	2
8.4 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95 %	300	300	64	64	230	170	139	160
8.5 Accessi	. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	60	60	18	18	41	35	11	11

9) CONTROLLO ATTIVITÀ DEL SETTORE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

- E 1 – Registrazione/Riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare ai sensi della normativa vigente
- E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti
- E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

Analisi del contesto e motivazione:

Le attività di produzione e vendita compresa la produzione primaria che rientrano nel campo di applicazione del Reg. (CE) 852/2004 sono soggette ad obbligo di notifica presso le ACL al fine della loro registrazione.

Il controllo ufficiale su tale attività, necessario per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Determina RER n.14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale".

Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011.

Intesa Stato-Regioni: "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016

DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017

Obiettivo generale:

Promuovere il miglioramento delle caratteristiche strutturali e gestionali delle attività al fine di tutelare la salute pubblica mediante la verifica della correttezza dei processi messi in atto dagli Operatori del settore.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G. Dell'Orfano	Mambelli, Savarino, Barducci, Taffetani, Ricci G.	Della Ciana Manlio	Tagliavini Michele, Baroni Luca
T.d.P.	P. Casadei	Griguoli Angelica	Montanari Andrea	Aiello Massimiliano, Pazzaglini Giancarlo

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	200	745	100	600
T.d.P.	850	200	600	900

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo degli impianti registrati secondo le frequenze previste dal documento regionale di categorizzazione del rischio e, laddove non definite, le frequenze riportate nella tabella in calce.

Gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini della registrazione delle strutture.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

dipartimentali: SIAN, esterne: Comuni, RER, Provincia, Capitaneria di Porto, Nas, Finanza

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
9.1 Vendita latte crudo	n. strutture controll. Sem. / n. strutture esistenti	100%	0/0	0	½	1/1	3/3	3/3	0/0	
9.2 Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne annesso a esercizio di vendita a sede fissa	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	55/160	52/154	121/125	116/116	95/239	65/218	117/224	82/206
9.3 Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne annesso a esercizio di vendita ambulante	n. strutture controllate/ n. strutture esistenti	25%	0/0	0	¾	2/8	0/1	1/1	6/13	6/12
9.4 Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita a sede fissa	n. strutture controllate/ n. strutture esistenti	33%	19/65	19/57	33/37	34/34	22/71	21/70	64/149	70/134
9.5 Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita ambulante	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	0/0	0	2/2	1/2	0/2	1 / 4	17/29	14/32
9.6 Distributore automatico di latte crudo 0	n. strutture controll. sem./ n. strutture esistenti	100%	1	1/1	2/2	1/1	2/2	2/2	4/4	4/4
9.7 Trasporto conto terzi di alimenti in cisterna	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	0/0	0	0/1	0/0	1/22	7/25	1/0	0
9.8 Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	10%	15/240	24/240	13/94	8/77	10/407	33/332	151/800	70/600
9.9 Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	15/51	13/51	0/0	0/0	0/0	0/0	37/165	42/179
9.10 Deposito conto terzi di alimenti non in regime di temperatura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	0/0	0	0/0	0/0	0/9	2/12	17/17	0
9.11 Commercio all'ingrosso con deposito	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	10%	26/41	4/40	10/24	13/26	22/48	0/0	0/0	
9.12 Intermediario senza deposito	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	0/0	0	0/0	4/4	0/0	3/28	1/12	2
9.13 Piattaforma di distribuzione alimenti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	0/0	0	0/0	0/0	0/0	1/1	0/0	0
9.14 Centro di raccolta selvaggina cacciata	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	1/1	1/1	3/3	3/3	0/0	0/0	0/0	0
9.15 Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquicoltura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti		0/0	0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0
9.16 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole e agrituristiche	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2/4	4/4	2/3	2/2	3/5	5/5	13	13/13
9.17 Raccolta (centro conferimento) e lavorazione di prodotti dell'apiario (esclusa produzione primaria)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	0/0	0	1/1	2/2	0/0	0/0	4/1	2/6
9.18 Produzione primaria miele sopra i 20 alveari	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	14/40	12/50	26/47	19/59	23/80	23/80	15/44	11/29	15/44
9.19 Produzione prodotti di gelateria in impianti non riconosciuti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti			1/1		0/0	0/0	0/0		
9.20 Produzione di prodotti a base latte (in impianti registrati	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	9/9	9/9	20/21	21/21	0/0	1/1	10/10	9/9
9.21 Depositi funzionalmente ma non materialmente annessi ad esercizi di vendita alimenti.	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%		0		0/0	0/0	0/0		
Verifiche	n. verifiche effettuate /n .verifiche programmate	100%	3580/3577	3800	5032/4164	4300/4300	5804/7350	2590/2590	9581/6500	6588
Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	100%	299/200	250	513/650	500/500	498/520	450/450	781/660	700

Attività ispettiva per l'autoconsumo

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019	Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019	Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019	Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019
Macellazioni suini e ovicaprini a domicilio	n. animali ispezionati/ n. animali macellati	100%	484	450	1212	1200	803	800	665	665

Piani di lavoro ad accesso congiunto con SIAN di cui al piano

21. ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE INTEGRATA CON UU.OO. VETERINARIE

Fonte dei dati	Avelco									
Indicatori di processo	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2018	Atteso anno 2019						
Svolgimento di attività di controllo integrato su imprese alimentari di competenza sia di UOIAN che di UOIAOA	20.1 N. strutture controllate con sopralluogo congiunto		30	32	37	50	89	85	60	60

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019	Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019	Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019	Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019
Mense per utenza sensibile Centro produzione pasti	n. strutture controllate. n. strutture programmate	100%	2	3	11	10	42	40	2	4
Ristorazione con somministrazione diretta connessa con aziende agricole	n. strutture controllate / n. strutture programmate	100%	22		11	6	20	20	0	0
Ristorazione con somministrazione diretta di alimenti di origine animale crudi	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%		22		4			40	37
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività di media/grande struttura	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%	3	4	0	10	22	20	13	10
Produzione di cibi pronti in genere (provenienza etnica)	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%	3	3	15	10	5	5	5	5
Gelaterie	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%				10				

10) CAMPIONAMENTO ALIMENTI

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 4 – Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti in conformità con il piano Nazionale Integrato dei controlli

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

E 11 – Controllo su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti

Analisi del contesto e motivazione:

La salute delle popolazioni è fortemente influenzata dalla qualità della sua alimentazione.

Fra i fattori di rischio correlati all'alimentazione vanno considerati anche quelli legati all'ingestione di alimenti contaminati da agenti microbiologici, chimici e fisici, sia all'origine, sia durante i processi di lavorazione che di commercializzazione, comprese le acque minerali all'origine e negli stabilimenti di imbottigliamento. Il campionamento, che rientra fra le attività di controllo ufficiale, ha sia la finalità di verificare la conformità alla normativa vigente dei processi produttivi e dei prodotti ottenuti, sia di realizzare un'attività di monitoraggio relativa a parametri microbiologici, fisici e chimici al fine di ottenere un quadro conoscitivo di specifici settori, filiere o alimenti.

Dal 2008 la Regione attua un programma di campionamento integrato (Piano Regionale Alimenti PRA) che consente di effettuare un quadro di monitoraggio e sorveglianza sui principali pericoli connessi al consumo di alimenti su determinate categorie di prodotti, sia in fase di produzione che di commercializzazione

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011

Intesa Stato-Regioni“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016

DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017. Rilevanza delle attività economiche interessate. Risorse disponibili.

Obiettivo generale:

Monitorare/sorvegliare i pericoli microbiologici, fisici e chimici degli alimenti prodotti e commercializzati del territorio regionale a supporto ed orientamento del controllo ufficiale al fine di garantire la sicurezza alimentare

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	A. Nisi	Gamberini Vanni, Rosetti Mauro	Manlio Della Ciana, Vanni Viroli	Ponzoni Nicoletta
T.d.P.	P. Casadei	Griguoli Angelica	Andrea Montanari	Fabbri Mirco

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Ore comprese nei piani specifici	Ore comprese nei piani specifici	300	100
T.d.P.	750	350	400	400

Obiettivi specifici:

Effettuare i campioni previsti dai piani di campionamento di alimenti programmati a livello nazionale e regionale secondo le numerosità in funzione degli standard stabiliti.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Flusso VIG su NSIS: dai laboratori al Ministero previa valutazione locale/regionale. Flusso CROGM: specifico OGM. Per PNR E Extra PNR vedi scheda PIANO NAZIONALE RESIDUI (Area "C")

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

RER e IZS

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
10.1 Piano regionale alimenti (PRA)	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	95%	145	145	173	170	115	118	117	117
10.2 Piano Aziendale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	95%	133	133	78	80	140	80	47	40
10.3 Campioni PNR presso impianti prodotti origine animale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	98%	995	945	329	343	390	390	174	169
10.4 Campioni extra PNR presso impianti prodotti origine animale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	95%		75		74		53		22
10.4. Antibioticoresistenza	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	100%	224	0	100	0	0	63		
10.5. Rete regionale di monitoraggio della radioattività ambientale	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	100%		50						

11) CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT

Analisi del contesto e motivazione:

Si tratta di attività effettuata su richiesta dell'OSA ed è finalizzata all'esportazione di alimenti verso Paesi Terzi. Nell'anno 2014 sono state rilasciate circa n. 62.000 tra certificazioni veterinarie per export, attestazioni pre-export e altre certificazioni.

Gli adempimenti relativi all'esportazione di prodotti di origine animale verso Paesi Extra UE coinvolgono sia la Responsabili della attuazione del piano:tà dell'OSA, che deve adeguare il proprio sistema produttivo alle particolari richieste del Paese Terzo, sia il Controllo Ufficiale, cui è richiesto di verificare e certificare la rispondenza degli impianti e dei prodotti esportati con quanto previsto in termini di "sanità animale" e "sicurezza alimentare" dal Paese importatore.

Sono sempre di più i casi in cui l'esportazione verso paesi Terzi è subordinata all'inserimento dell'impianto in una lista "positiva" di esportazione.

In ogni modo le modalità di applicazione del controllo ufficiale in tali impianti rappresentano un importante momento di verifica e di confronto per l'Autorità competente che ricopre il ruolo di garante degli impegni contenuti negli accordi con le Autorità centrali dei Paesi Terzi. Tale attività è sottoposta inoltre a periodiche verifiche e audit da parte delle Autorità Regionali, Nazionali, Comunitarie e dei diversi Paesi Terzi.

Per gli stabilimenti inseriti nelle liste export Paesi Terzi, gestite dal Ministero della Salute, oltre agli adempimenti relativi alla verifica dei requisiti per l'inserimento dell'impianto in dette liste, le ACL devono dare applicazione al contenuto della nota ministeriale DGSAN/IX/33585/P del 23.11.2009 con oggetto "Estensione dell'applicazione del sistema SINVSA", documento che prevede la "ricertificazione" annuale dello stabilimento inserito in almeno una delle liste export gestite dal Ministero della Salute.

Oltre a tali adempimenti di carattere generale sono previste altre attività specifiche, di controllo ufficiale e/o di campionamento da effettuare presso stabilimenti che esportano verso USA e Federazione Russa.

Principali documenti e norme di riferimento:

Condurre i controlli ufficiali secondo normativa di riferimento (accordi, intese, memorandum e normative specifiche Paesi terzi) tenendo conto delle Circolari ministeriali esplicative e la procedura aziendale.

Obiettivo generale:

Assicurare che gli stabilimenti ed i prodotti esportati verso Paesi Terzi rispondano ai requisiti comunitari e ad eventuali requisiti specifici previsti dagli accordi.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	F. Zanchini	Gamberini Vanni	Manlio Della Ciana	Ponzoni
T.d.P.				

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	500	200	300	100
T.d.P.				

Obiettivi specifici:

Verificare, a richiesta degli Operatori interessati, il possesso e il mantenimento dei requisiti previsti per gli Impianti di produzione di alimenti di origine animale abilitati ad esportare verso particolari Paesi Terzi.

Assicurare, a richiesta degli Operatori interessati, la certificazione dei prodotti di origine animale oggetto di esportazione verso Paesi Terzi e, qualora ciò sia previsto, anche per gli scambi intracomunitari, presso gli impianti riconosciuti.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC.

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

Ministero della Salute

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
11.1 Verifica idoneità degli stabilimenti	n. strutture ispezionate / n. strutture richiedenti	100%	16	16	3	3	5	5	4	4
11.2 N. certificazioni rilasciate	n. certificati rilasciati / n. certificati richiesti	100%	1064	1000	353	350	999	950	133	130

12) CONTROLLO UFFICIALE DEI LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 7 – Sorveglianza su laboratori che eseguono analisi per le imprese nell'ambito delle procedure di autocontrollo

Analisi del contesto e motivazione:

Il territorio delle province di Ravenna Cesena-Forlì e Rimini si caratterizza per una notevole rete di laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari e mangimistiche. I laboratori di analisi censiti sono sia annessi che non annessi alle imprese. L'attività di controllo ufficiale mira a valutare la conformità del dato analitico attraverso aspetti come la tracciabilità, la produttività e il controllo qualità interno. Il controllo dei laboratori serve per completare il controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare e mangimistico.

Principali documenti e norme di riferimento:

Sottoporre a controllo (verifica/ispezione) i laboratori annessi alle imprese. Condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e il manuale e check list regionale. Implementare la banca dati locali e regionale dei laboratori annessi e non annessi alle imprese.

Obiettivo generale:

Garantire la qualità analitica del dato al fine di tutelare la salute pubblica attraverso la verifica della correttezza dei processi di analisi.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	in attesa di assegnazione		in attesa di assegnazione	Zavoli Marco
T.d.P.		Riceputi Natascia (SIAN)		

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V		0	50	100
T.d.P.		0		

Obiettivi specifici:

Realizzare il controllo annuale dei laboratori di analisi annessi e non annessi alle imprese. Gestire le istanze di iscrizione, mantenimento e cancellazione dei laboratori dall'elenco regionale. Gestire il censimento dei laboratori annessi alle imprese.

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR.

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Interfacce:

Dipartimentali: UOIAN esterne: Regione

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidat o anno 2018	Risultato atteso 2019						
12.1 Laboratori annessi alle imprese	1 Laboratori annessi alle imprese	33%		3	0		0	2		1
12.2 1 Laboratori non annessi alle imprese	2 Laboratori non annessi alle imprese	33%	0	1	0	1	0	4		2

13) AUDIT SU OSA

DPCM 12 gennaio 2017 Area di E- Sicurezza alimentare. Tutela della salute dei consumatori:

E 3 – Sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria e sugli stabilimenti riconosciuti

E 6 – Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti

Analisi del contesto e motivazione:

Il Reg.882/2004 propone nuove regole per l'implementazione e il funzionamento del sistema di controllo sulla sicurezza alimentare basate sui principi di trasparenza ed affidabilità.

Il processo di budget coinvolge ciascun dirigente veterinario ed ogni operatore, per la realizzazione dei piani di lavoro programmati dall'ADSPV.

Principali documenti e norme di riferimento:

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011. Intesa Stato–Regioni“ Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/04 e 854/04 del 10 Novembre 2016. DGR ER 1500 del 10 Ottobre 2017. Rilevanza delle attività economiche interessate. Risorse disponibili.

Obiettivo generale:

Nel corso del 2019 l'U.O.Igiene alimenti di origine animale metterà in atto un insieme di attività di verifica, programmate, espletate sui vari livelli di Responsabili della attuazione del piano:tà per assicurare il corretto svolgimento delle attività programmate nella gestione per budget

1. verifica dell' esistenza ed aggiornamento presso gli archivi centrali e di stabilimento della documentazione richiesta dalla procedura interna al servizio;
2. verifica presso lo stabilimento delle schede compilate, compreso modello riassuntivo del SISVET;
3. verifica del manuale di autocontrollo
4. verifica correttezza certificazioni rilasciate e documentazione relativa.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G. Dell'Orfano	Taffetani Luca	Della Ciana Manlio, Elisa Guerra	Tagliavini Michele
T.d.P.				

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	300	151	250	250
T.d.P.	60	40	60	80

Obiettivi specifici:

Modalità operative e strumenti

Registrazione attività:

Registrazione dei controlli ufficiali mediante lista di riscontro, rapporto di audit, SCU, SCU-NC. Rilascio all'operatore del settore di SCU, SCU-NC e rapporto di audit. Inserimento dei dati nel sistema informativo Avelco.

Flussi informativi:

Schede SISVET/ORSA da ACL a ACR e da ACR a ACC (modello B e Allegato 3)

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo: AUDIT 882/04

Interfacce:

dipartimentali, aziendali, esterne

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
13.1 Audi 882/04 su OSA (mantenimento qualifiche)	n. strutture auditate / n. strutture programmate	95%	16	6/6	10	6/6	13/13	5/5	8/8	6
13.2 Audi 854/04 su OSA SANCO Sezione 0 Attività Generali	n. strutture auditate/ n. strutture presenti	33%	2	11/33	5	6/17	4/14	4/14	13/13	16//54
13.3 Audi 854/04 su OSA SANCO Sezione da I a XV Tutte le Attività	n. strutture auditate / n. strutture presenti	20%	2	10/50	2	17/62	8/68	14/68	25	37/117

14) ATTIVITA SU DOMANDA/SEGNALAZIONE

Analisi del contesto e motivazione:

Ad integrazione delle attività di controllo ufficiale programmate previste dal PRI sono svolte dai servizi le seguenti altre attività su domanda/segnalazione, che rappresentano uno storico costante negli anni e che sono dovute :

1. l'attività di controllo/campionamento su indicazioni UVAC
2. l'attività urgente come, gli interventi in corso di Tossinfezioni Alimentari
3. l'attività nei sistema d'allerta
4. l'attività su richiesta di privati/OSA come le ispezioni nelle macellazioni uso privato/ macellazioni di necessità,
5. l'attività legate a segnalazioni di non conformità di alimenti
6. Emissione atti di riconoscimento di stabilimenti, registrazioni notifiche.

Principali documenti e norme di riferimento:

1. Decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 27,
2. Procedura Dipartimentale PD03
3. Normativa comunitaria: Reg. CE 178/2002; Reg. UE 16/2011. Normativa nazionale: Intesa Stato Regioni del 13/11/2008 "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per gli alimenti destinati al consumo umano".
4. R.D. 3298 del 20Dicembre 1928, art.13, Reg. CE 882/04 Reg. CE 854/04
5. Normativa comunitaria: Reg. CE 178/2002
6. Determina R.E.R. 14738/2013 e Determina R.E:R. n.166/2018

Obiettivo generale:

Le attività riportate, seppur con peso diverso sono indispensabili per garantire la tutela della salute pubblica a tutto tondo.

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Bruno Lontani		Ghinassi Paolo	Libretto Milena
T.d.P.	P. Casadei		Montanari Andrea	Fabbri Mirco Bazzocchi Marta

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	1000		1000	800
T.d.P.	700		500	500

Obiettivi specifici:

1. Collaborare con gli Uffici periferici del Ministero della salute per svolgere controlli a campione sugli alimenti di origine animale di provenienza comunitaria
2. Intervenire su richiesta del Medico Igienista negli episodi di tossinfezioni alimentari se coinvolti prodotti di O.A.
3. Gestire in modo coordinato i sistemi di allerta in entrata ed in uscita dal territorio aziendale con l'utilizzo del portale IRASFF. secondo procedura Dipartimentale PD02
4. Soddisfare le richieste dei privati per la macellazione uso privato di suini e ovicaprini secondo le indicazioni previste nelle rispettive Ordinanze Sindacali.,
5. Assolvere al compito di tutelare la salute dei consumatori nel caso che gli stessi o altri organi di controllo, riscontrino prodotti alimentari che abbiano caratteristiche difformi dalla norma, siano scaduti o riportino indicazioni errate. in etichetta.
6. Mantenere aggiornate le anagrafiche degli OSA sul software AVELCO

Modalità operative e strumenti: Le modalità operative sono quelle previste nelle diverse norme e procedure sopra indicate gli strumenti sono quelli propri dell'attività di controllo ufficiale : ispezioni, verifiche e campionamenti.

Registrazione attività: Tutte le attività di controllo ufficiale vengono registrate sul software gestionale AVELCO

Flussi informativi:

Rendicontazione alla Direzione DSP, trimestrali, semestrali annuali, secondo quanto indicato nelle specifiche norme/procedure

Descrizione dei soggetti da sottoporre a controllo

Vedi tipologie di Osa presenti negli indicatori di processo

Interfacce:

Dipartimentali: UOIAN esterne: Regione

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

Indicatori di processo	Formula	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2019						
14.1 Interventi per Verifiche materiali, documentali e campionamenti richieste UVAC	n. interventi effettuati/ n. interventi richiesti	100%	32	32	24/24	24	42/42	42	49	49
14.2 Interventi in MTA	n. interventi effettuati/ n. interventi richiesti	100%	3/3	3/3	2/2	2	11/11	10	12/12	12
14.3 Sistemi di allerta gestiti	n. sistemi allerta attivati/ n. sistemi di allerta gestiti	100%	70/70	70/70	36/36	36	85/85	80	96/96	96
14.4 Macellazioni uso privato /necessità	n. richieste pervenute/ n. richieste evase	100%	484/484	450	1200/1211	1200	803	800	665	665
14.5 Segnalazioni non conformità in alimenti O:A:	n. segnalazioni pervenute/ n. segnalazioni evase	100%	75/75	50	6/6	6	12	10	29	29
14.6 Notifiche al fine della registrazione OSA/	n. notifiche registrate/ n. notifiche pervenute	100%	85/88	85	51/51	51	103	100	160	160
14.6.1 riconoscimenti OSA	n. riconoscimenti rilasciati n. riconoscimenti richiesti	100%	17/18	15	10/10	10	6	10	10	10

15) SUPERVISIONE

Responsabili della attuazione del piano:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Bruno Lontani	Milandri Claudio	Ghinassi Paolo, Manlio Della Ciana, Mauro Molineris	Libretto Milena
T.d.P.	P. Casadei	Griguoli Angelica	Montanari Andrea	Pazzaglini Giancarlo

Funzioni coinvolte:

Responsabili della attuazione del piano: U.O. e Coordinatore di risorse dei Tecnici della Prevenzione, Resp.Qualità

Analisi del contesto e motivazione:

Il Regolamento 882/04/CE, articolo 4,punto 4 richiama i criteri che devono essere pienamente rispettati da ogni autorità a cui è stata conferita la competenza di effettuare i controlli ufficiali e al punto successivo evidenzia la necessità di assicurare il coordinamento e la cooperazione efficaci ed efficienti tra le diverse unità addette al controllo medesimo. La possibilità che vi siano attività di controllo non in linea con i criteri prefissati dalla normativa comunitaria è un dato che deve essere oggetto di monitoraggio al fine di assicurare coerenza a tutto l'impianto dei controlli ufficiali in funzione di una standard atteso, inclusivo degli aspetti di efficacia ed efficienza richiamati dalla norma. La supervisione sull'attività di ogni ispettore incaricato dei controlli presso gli stabilimenti riconosciuti viene vista come uno dei possibili strumenti per rispondere all'esigenza di armonizzare principi e regole per il controllo ufficiale degli alimenti.

Obiettivo specifico:

Verificare se l'operatore incaricato del controllo ufficiale rispetta l'attività programmata; Verificare se l'operatore incaricato del controllo ufficiale rispetta e documenta le frequenze di controllo programmate; Verificare se l'operatore incaricato del controllo ufficiale rispetta le procedure di controllo; Verificare se l'attività di controllo ufficiale è correttamente documentata; Verificare se le non conformità vengono adeguatamente rilevate e documentate. Verificare se esiste un follow up delle non conformità rilevate; Verificare se il controllo ufficiale è efficace.

Modalità di esecuzione della supervisione:

La supervisione sul controllo ufficiale può essere effettuata in concomitanza di un AUDIT su OSA o come verifica dedicata e deve essere sempre documentata. La supervisione viene effettuata secondo le modalità dell' Audit, ovvero mediante un esame sistematico ed indipendente per accertare se l'attività del controllo ufficiale ed i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano effettuate in maniera efficace e siano adeguate per il raggiungimento degli obiettivi. A conclusione della supervisione per ciascun veterinario ufficiale di riferimento allo stabilimento riconosciuto deve essere compilato un verbale in cui siano riportate le risposte al soddisfacimento dei punti citati negli obiettivi specifici e concordate le possibili azioni di miglioramento dell'efficacia/efficienza, nonché le osservazioni relative al controllo.

Risorse necessarie e tempo di lavoro stimato:

articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	25	30	30	30
T.d.P.	10	0	10	30

Risultati dei controlli anno precedente e standard di valutazione:

<i>Indicatori di processo</i>	<i>Formula</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Consolidato anno 2018</i>	<i>Risultato atteso 2019</i>						
Supervisioni	n. operatori sottoposti a supervisione/ n. operatori presenti	30%	5/16	5/16	5/15	5/15	5/15	5/15	3/8	3/8

Lista di riscontro per la supervisione dell'attività di controllo ufficiale

1. Verifica del rispetto dell'attività programmata e delle eventuali frequenze previste			
		SI si no NO NV NA	Note/Evidenze
1.1	Il controllo effettuato è coerente con la programmazione aziendale.?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.2	La frequenza dei controlli effettuati è coerente con la frequenza programmata?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.3	Rispetto alla frequenza programmata dei controlli esiste un documento e/o evidenza relativo allo stato di avanzamento dei medesimi?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
1.4	Dopo il controllo viene compilata almeno la scheda regionale per il controllo ufficiale (SCU)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2. Verifica del rispetto delle procedure di controllo e della documentazione utilizzata			
		SI si no NO NV NA	
2.1	Viene utilizzata idonea ed aggiornata lista di riscontro (Ministeriale / Regionale / Aziendale)?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
2.2	La lista di riscontro viene correttamente compilata, datata e firmata? (eventuale verifica anche del pregresso)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3. Verifica della capacità di rilevare le non conformità e documentarle			
		SI si no NO NV NA	
3.1	Le evidenze vengono raccolte in modo preciso, puntuale, obiettivo ed appropriato?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3.2	Le non conformità sono descritte con proprietà; le medesime vengono correttamente gestite?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
3.3	Eventuali prescrizioni precedentemente impartite vengono correttamente verificate?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
4. Verifica dell'efficacia del controllo			
		SI si no NO NV NA	
4.1	Le conclusioni del controllo sono coerenti con le evidenze raccolte e documentate all'interno della lista di riscontro?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
4.2	L'attività svolta dal C.U. presso l'OSA/OSM è riuscita ad eliminare/ridurre le non conformità?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
4.3	L'OSA/OSM presenta delle aree di criticità non rilevate o decisamente sottostimate durante il C.U.?	Se SI indicare quali:	
4.4	Si ritiene necessaria un'implementazione formativa riferita alle modalità di C.U. nello specifico settore di attività	se SI indicarne le modalità:	

Firma