



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica

**U.O. Igiene Alimenti di Origine Animale**

**Cesena**

**Forlì**

**Ravenna**

**Rimini**

# **P**IANO DI **L**AVORO

**ANNO 2017**



**31 Marzo 2017**

**A cura dei Direttori delle UUOO di Igiene Alimenti Origine Animale :**

<b>Cesena,</b>	<b>Dott. Bruno Lontani</b>
<b>Forlì</b>	<b>Dott. Claudio Milandri</b>
<b>Ravenna</b>	<b>Dott. Paolo Ghinassi</b>
<b>Rimini</b>	<b>Dott.ssa Milena Libretto</b>



1) CONTROLLO ATTIVITÀ DI DEPOSITO FRIGORIFERO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (SEZ.0) E IMPIANTI DI RICONFEZIONAMENTO (SEZ.0 - RW) .....	5
2) CONTROLLO DEGLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E DEI CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA RICONOSCIUTI (SEZ.I-SEZ.II-SEZ.III-SEZ.IV).....	7
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) .....	9
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 UFFICIALE SUGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE (SEZ. IX) .....	13
6) CONTROLLO PRODOTTI DELLA PESCA (SEZ.VIII - SEZ.XI).....	15
7) CONTROLLO DELLA FILIERA PRODUTTIVA DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE (SEZ.VII).....	17
8) CONTROLLO IMPIANTI DI IMBALLAGGIO UOVA E OVOPRODOTTI (SEZ.X).....	19
9) CONTROLLO ATTIVITÀ REGistrate DEL SETTORE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE .....	21
10) CAMPIONAMENTO ALIMENTI .....	24
11) CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT .....	26
12) AUDIT SU OSA .....	27
13) Supervisione.....	29
14) Il sistema informativo Veterinario, lo sviluppo del software AVELCO e dei Sistemi Informatici Gestionali .....	33

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

Codice piano avelco:600ROM\_ RW 588ROM\_DEPO/RIC

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	M. Pasquinelli	Rosetti Mauro, Ricci Germanino	Ghinassi Paolo	Francesco Iannibelli
T.d.P.	U. Paone	Giunchi Fabio	Montanari Andrea	Alessandro Cecchini

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale. 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 reimpallaggio, 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).

### **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.

**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

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

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

**Gruppo di lavoro:** Medici Veterinari e Tecnici della prevenzione

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza.

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>500</b>	<b>420</b>	<b>150</b>	<b>1026</b>
<b>T.d.P.</b>	<b>50</b>	<b>35</b>	<b>10</b>	<b>120</b>

**Interfacce:**

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
1.1 Deposito frigorifero alimenti di origine animale (Sez. 0)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	37	40	14	14	7	7	28	29
1.2 Impianti di riconfezionamento (RW)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	12	12	4	6	2	2	28	27
1.3 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	95%	1361	1417	1026	724	273	210	2600	2600
1.4 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	586	586	441	400	54	45	307	307

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

Codice piani avelco: 582ROM\_MACE -584ROM\_MROS

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G.Bravaccini (c.rosse) P.Gaspari(c.bianche)	Rosetti Mauro, Gamberini Vanni	Viroli Vanni	Baroni Luca, Tagliavini Michele
T.d.P.		Giunchi Fabio		Mocata Concetta

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA4.3.a) Controllo ufficiale negli impianti di macellazione. In Regione Emilia-Romagna, 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.

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).

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

Effettuare le attività di ispezione veterinaria delle carni.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:**

Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012; Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011.

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>19450</b>	<b>10.890</b>	<b>13.000</b>	<b>4.500</b>
<b>T.d.P.</b>		<b>20</b>		<b>50</b>

**Interfacce:** Altre U.O. DSP, Comuni, Provincia Regione

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
2.1 Carni di ungulati domestici - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	4	4	4	5	4	2	2
2.2 Carni di pollame e di lagomorfi - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	4	3	3	0	0	3	2
2.3 Centri lavorazione selvaggina cacciata - GHE	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	3	4	4	1	2	1	1
2.4 Carni di selvaggina allevata – Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2	2	3	3	1	1		
2.5 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	591	548	644	672	850	650	412	352
2.6 Ore di attività ispettiva veterinaria	n.ore effettuate / n.ore richieste	100%	19.442	19.450	11.000	10.890	12.727	13.000	4.500	4.500
2.7 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	2.313	2.313	2.355	2.200	2.189	2.200	800	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)

Codici piani Avelco 586ROM\_SEZ - 684 ROM\_MACINATE

#### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	P. Gaspari	Mambelli Maurizio, Gamberini Vanni, Rosetti Mauro	Viroli Vanni	Arlotti Franco
T.d.P.		Giunchi Fabio		Delbianco Maurizio

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale.

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.

**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.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

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

**Gruppo di lavoro:** Medici Veterinari e Tecnici della prevenzione

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>600</b>	<b>640</b>	<b>560</b>	<b>1100</b>
<b>T.d.P.</b>		<b>30</b>		<b>100</b>

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
3.1 Carni di ungulati domestici - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	9	10	15	15	15	15	21	21
3.2 Carni di Pollame - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	5	5	7	7	5	4	3	3
3.3 Carni di selvaggina di allevamento - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%			3	3	2	1	1	1
3.4 Carni di selvaggina cacciata - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%			3	3	2	2		2
3.5 Produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	14	14	16	16	7	10	9	9
3.6 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	815	1240	2220	1600	1200	1000	1900	1900
3.7 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	239	239	826	870	150	150	290	290

#### 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)

Codici piani Avelco 680ROM\_BASE CARNE - 744ROM\_STOM -742ROM\_GRASSI

##### Responsabile/i

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
M.V	Pasquale Gaspari	Mambelli Maurizio, Ricci Nives	Della Ciana Manlio	Ghinelli Gianna
T.d.P.		Giunchi Fabio		Pirrone Giuliana

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale

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.

**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.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** : Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

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

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

**Responsabile/i** |

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>270</b>	<b>660</b>	<b>476</b>	<b>400</b>
<b>T.d.P.</b>		<b>50</b>		<b>90</b>

**Gruppo di lavoro:** Medici Veterinari

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
4.1 Stabilimento trasformazione prodotti a base di carne – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	11	13	12	12	17	17	16	16
4.2 Stab. Trasformazione grassi animali fusi – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2/3	3/3	1	1	2/3	3	2	2
4.3 Stab. Trasformazione stomaci, vesciche intestini trattati – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	2	2	1/2	2	0	0
4.4 Stab. Trasformazione gelatine e collagene	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	0	0	1	1				
4.5 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate/ n. verifiche programmate	95%	376	636	716	1632	1674	1500	700	700
4.5 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	93	93	211	180	755	700	89	89

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

Codice piano Avelco: 666ROM\_LATTE

Responsabile/i	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Giovanni Dell'Orfano	Rosetti Mauro, Taffetani Luca	Pezzi Luciano	Ponzoni Nicoletta
T.d.P.	Alessandro Ronconi	Giunchi Fabio		Cecchini Alessandro

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.2.d) Controllo sul latte e sulle produzioni lattiero casearie. La produzione di latte della Regione Emilia-Romagna rappresenta il 16% di quella nazionale (dati 2013). 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.

**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.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.  
Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;  
Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011

**Gruppo di lavoro:** medici Veterinari e tecnici della prevenzione

**Tempo di lavoro stimato:**

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>270</b>	<b>168</b>	<b>150</b>	<b>300</b>
<b>T.d.P.</b>	<b>50</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>90</b>

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
5.1 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
5.2 Stabilimento di trasformazione (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	4	6	5	4	5	6	5
5.3 Stabilimento di stagionatura (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	11	15	0	0	3	1	16	15
5.4 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	441	611	315	352	91	100	600	550
5.5 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	85	85	98	90	43	40	37	37

## 6) CONTROLLO PRODOTTI DELLA PESCA (SEZ.VIII - SEZ.XI)

### Codici piani avelco 668ROM\_ITTICI-686ROM\_MERCATI

#### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	C. CHIARI	Mambelli Maurizio, Ricci Nives	Petrozziello Daniele	Zavoli Marco
T.d.P.	A. ROCCHI	Giunchi Fabio		Delbianco Maurizio

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale

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).

**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.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

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

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	350	9	350	700
T.d.P.	100		100	250

**Gruppo di lavoro:** Medici veterinari e tecnici della prevenzione

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2016	Risultato atteso 2017						
6.1 Punto di sbarco	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1/1	1/1	0	0	1/1	1/1	12/12	12/12
6.2 Motopescherecci registrati	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	6/90	18/90	0	0	2/21	5/21	70/290	70/290
6.3 Impianto collettivo aste – AH Mercato ittico – WM	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1	0	0	0	0	4	4
6.4 Impianti prodotti della pesca freschi –FFPP - Loc. macellazione acquacoltura - Loc. cernita e sezionamento	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	9	8	1	1	11	11	9	10
6.5 Impianto di trasformazione prodotti della pesca – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	4	0	0	2	2	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%	460	696	32	32	650	640	1300	1600
6.8 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	194	194	17	17	128	120	300	300

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

Codice piano Avelco: 682ROM\_MOLL

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	C. CHIARI		Petrozziello Daniele	Esposito Stefano
T.d.P.	A. ROCCHI		Ghinassi Leopoldo	Bazzocchi Marta

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale.

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.

**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.

**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

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** : Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale. Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012; Determina dirigenziale 488/2012. Integrazione alla DGR 385/2011 Rilevanza delle attività economiche interessate.

Risorse disponibili

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>50</b>		<b>100</b>	<b>420</b>
<b>T.d.P.</b>	<b>400</b>		<b>750</b>	<b>800</b>

**Gruppo di lavoro:** MEDICI VETERINARI E TECNICI DELLA PREVENZIONE

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

<i>Azioni previste</i>	<i>Indicatori di valutazione</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Consolidato anno 2016</i>	<i>Risultato atteso 2017</i>						
7.1 Piano di monitoraggio MBV	n. aree di produzione controllate / n. aree classificate	100%	8	8			43	43	14	14
7.2 Centri di depurazione molluschi – PC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1			2	2	0	0
7.3 Centri di spedizione molluschi – DC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2/2	2/2			6	6	16	16
7.4 Campioni molluschi bivalvi vivi e gasteropodi	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	100%	247	247			282	280	326	350
7.5 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	79	106			307	300	700	700
7.6 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	76	76			98	100	90	90*

\* Esclusi accessi per campionamento

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

Codice piano Avelco: 604ROM\_UOVA

### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Antonella Nisi	Ricci Germanino	Bartolotti Andrea	Iannibelli Francesco
T.d.P.	Alessandro Ronconi	Giunchi Fabio		Pirrone Giuliana

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale

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.

**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.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

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

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
<b>M.V</b>	<b>110</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>55</b>
<b>T.d.P.</b>	<b>40</b>	<b>20</b>		<b>10</b>

**Gruppo di lavoro:** medico veterinario e tecnico della prevenzione

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
8.1 Centri di imballaggio uova – EPC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	4	2	2	5	6	3	3
8.2 Ovoprodotti Stabilimento produzione uova liquide – LEP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %		1	0	0			0	0
8.3 Ovoprodotti Stabilimento di trasformazione – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	1	2	0	0			0	0
8.4 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95 %	142	220	64	64	242	180	100	100
8.5 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	50	50	16	16	37	40	15	15

## 9) CONTROLLO ATTIVITÀ REGistrate DEL SETTORE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Giovanni Dell'Orfano	Mambelli Maurizio, Savarino, Tramonti, Barducci, Taffetani	Della Ciana Manlio	Tagliavini Michele, Baroni Luca
T.d.P.	Piergiorgio Casadei	Giunchi Fabio	Montanari Andrea	Aiello Massimiliano, Pazzaglini Giancarlo

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.b) Controllo igienico sanitario nei settori della produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti di origine animale  
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.

**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.

**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.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.  
Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012 e **aggiornamento del 21 dicembre 2016**.;  
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.

### Tempo di lavoro stimato:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	300	823	100	600
T.d.P.	850	200	600	700

**Gruppo di lavoro:** medici veterinari e tecnici della prevenzione

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

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2016	Risultato atteso 2017						
9.1 Vendita latte crudo	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1	2	2	6	6	5	5
9.2 Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne annesso a esercizio di vendita a sede fissa GB04.01.01V e GB04.01.03V	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	76/160	53/160	126	138	95/234	78/234	118/229	89/229
9.3 Impianto di lavorazione carne, prodotti e preparazioni a base carne annesso a esercizio di vendita ambulante GB04.01.02V	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	0/1	1/1	6	7	0	1/1	9/13	4/13
9.4 Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita a sede fissa GB04.02.01V e GB04.02.02V	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	24/64	21/62	36	40	25/70	24/70	76/156	52/156
9.5 Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita ambulante GB04.02.03V GB04.02.04V	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	1/3	1/2	2	2	0	1/1	17/33	11/33
9.6 Distributore automatico di latte crudo GB01.04.03V	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	2/2	1/1	2	2	4/6	6	5	5
9.7 Trasporto conto terzi di alimenti in cisterna GD01.01.01M	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	10%	0	0	0	1	0	0	0	0
9.8 Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata GD01.02.01M e non controllata.	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	10%	3/3	24/240	23	84	19/200	22/200	100/1000	100/1000
9.9 Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura GB03.02	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	11/41	10/41	0	0	0	2/8	34/165	37/165
9.10 Deposito conto terzi di alimenti non in regime di temperatura GB03.01	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	5/49	5/49	0	0	0	9/45	0	0
9.11 Commercio all'ingrosso con deposito annesso frigorifero e non GB01.02.06M- GB01.02.02M	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	5/22	14/22	12	20	0	0	0	0
9.12 Intermediario senza deposito GB01.02.07M	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	0	1/3	3	3	0	0	0	4/19
9.13 Piattaforma di distribuzione alimenti GB02.03.01M	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	0	0	0	0	0	0	0	0
9.14 Ristorazione collettiva GB08.01 (508) Mense per utenza sensibile	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	3	3	16	16	70 (69vet)/508	35	9	6
9.15 Ristorazione Pubblica Pesce crudo GB08.02	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	29	20	10	10	43 (81vet)/3046	20	42	44
9.16 Centro di raccolta selvaggina cacciata GA0102	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	1	1	3	3	0	0	0	0
9.17 Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquicoltura GB04.04	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%			0	0	0	0	0	0
9.18 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole e agrituristiche GB04.03	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	1/6	6/6	7	7	3	5	16	17
9.19 Raccolta (centro conferimento) e lavorazione di prodotti dell'apario (esclusa prod. primaria) GB04.06	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%		1	11	11	1	1	1	1
9.20 Produzione primaria miele sopra i 20 alveari GA05.03.01	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	13/52	13/48	39	39	21/112	19/112	6	14/44
9.21 Produzione di prodotti a base di latte (in impianti registrati) GB04.05	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	95%	8	9	20	22	1	1	9	9
9.22 Produzione di cibi pronti in genere (laboratori paste alimentari ripiene,gastronomie) GB03.03	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	-	12/15	0	10	10	0	0	0	0
9.23 GDO (Grande Distribuzione Organizzata)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%		0	4	4	0	0	6	6
9.24 Verifiche	n. verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	3324	4090	4569	3833	8795	8400	6500	6500
9.25 Accessi	n. accessi effettuati/ n.accessi programmati	95%	251	251	646	600	671	600	590	600



## 10) CAMPIONAMENTO ALIMENTI

### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V		Rosetti Mauro, Gamberini Vanni	Viroli Vanni	Milena Libretto
T.d.P.	Piergiorgio Casadei	Giunchi Fabio	Andrea Montanari	Mirco Fabbri

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 2.2) Campionamento ed esecuzione dei controlli analitici secondo la tipologia di alimenti e bevande; LEA 2.3) Controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di fitofarmaci, additivi e coloranti ed altro; LEA 2.4) Controllo sulla produzione e sul commercio dei prodotti dietetici e alimenti per la prima infanzia; LEA 2.5) Controllo della contaminazione ambientale sugli alimenti e sulle bevande;

LEA 4.3.d) Disposizioni di indagini microbiologiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti e sui prodotti; LEA 4.3.e) valutazione degli esiti analitici ed informazione dei conduttori degli stabilimenti dei risultati, degli esami e degli eventuali accorgimenti da adottare; LEA 4.3.f) Monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale.

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

**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

**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

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Normativa di settore comunitaria, nazionale, regionale.

Protocollo tecnico per la Categorizzazione del rischio degli operatori del settore alimentare (OSA) in Emilia Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale" lettera 0302636 del 27/12/2012;

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

**Gruppo di lavoro:** medici veterinari e tecnici della prevenzione

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza.

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>ore comprese nei piani specifici</b>	<b>Ore comprese nei piani specifici</b>	<b>600</b>	<b>200</b>
<b>T.d.P.</b>	<b>550</b>	<b>350</b>	<b>150</b>	<b>400</b>

**Interfacce:** RER

<i>Azioni previste</i>	<i>Indicatori di valutazione</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Consolidato anno 2016</i>	<i>Risultato atteso 2017</i>	<i>Consolidato anno 2016</i>	<i>Risultato atteso 2017</i>	<i>Consolidato anno 2016</i>	<i>Risultato atteso 2017</i>	<i>Consolidato anno 2016</i>	<i>Risultato atteso 2017</i>
10.1 Campioni PRA	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	100%	100/100 (136 era il dato immesso prima dell'arrivo del PRA)	100	115	91	94	94	96	87
10.2 Campioni Piano Aziendale	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	100 %	186/186	186/186	187	132	41	29	20	38
10.3 Campioni PNR PRR presso impianti prodotti origine animale	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	100 %	913/913	967/967	289	279	494	495	184	184
10.4. Antibioticoresistenza	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	100 %	209/209	Attività non prevista	114	Attività non prevista	0	60	0	Attività non prevista

## 11) CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
<b>M.V</b>	<b>Elisa Montanari</b>	<b>Mambelli Maurizio</b>	<b>Della Ciana Manlio</b>	<b>Nicoletta Ponzoni</b>
<b>T.d.P.</b>				

**Descrizione del problema da affrontare:** LEA 4.3.f) Certificazioni sanitarie sui prodotti destinati all'esportazione e/o ad usi particolari

Si tratta di attività effettuata su richiesta dell'OSA ed è finalizzata all'esportazione di alimenti verso Paesi Terzi. Nell'anno 2016 sono state rilasciate circa n. 2.200 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 responsabilità 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.

**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.

**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.

**Tempo di lavoro stimato:**

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
<b>M.V</b>	<b>400</b>	<b>200</b>	<b>650</b>	<b>150</b>
<b>T.d.P.</b>				

**Gruppo di lavoro:** medico veterinario

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2016	Risultato atteso 2017	Consolidato anno 2016	Risultato atteso 2017	Consolidato anno 2016	Risultato atteso 2017	Consolidato anno 2016	Risultato o atteso 2017
11.1 Verifica idoneità degli stabilimenti	n. strutture ispezionate / n. strutture richiedenti	95%	14	16	3	3	5	5	4	3
11.2 N. certificazioni rilasciate	n. certificati rilasciati/ n. certificati richiesti	95%	756	756	257	350	784	784	422	200

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

## 12) AUDIT SU OSA

### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Bruno Lontani, Elisa Montanari	Claudio Milandri, Taffetani Luca (SICAL)	Della Ciana Manlio	Tagliavini Michele
T.d.P.				

**Descrizione del problema da affrontare:** 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.

### Obiettivo generale:

Nel corso del 2017 l'U.O.Igiene alimenti di origine animale metterà in atto un insieme di attività di verifica, programmate, espletate sui vari livelli di responsabilità 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.

### Criteri di selezione delle azioni programmate:

: Nel 2017 verranno attuati 31 interventi di audit interno in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario. Di ogni audit viene redatto verbale con indicato l'oggetto della supervisione e le conclusioni e consegnato esclusivamente al veterinario ufficiale dello stabilimento.

Gli interventi programmati nel corso dell'anno verranno preannunciati al veterinario ufficiale dello stabilimento (o comunque dall'operatore sanitario di riferimento), perché possa informare il responsabile dell'industria alimentare e predisporre il materiale documentale utile ai fini della supervisione.

La stesura del verbale finale viene effettuata secondariamente al sopralluogo e può tener conto di ulteriori momenti di approfondimento che possano rendersi necessari e non espletati durante il sopralluogo stesso, come ad esempio l'ispezione degli archivi centrali, la visione di documenti non immediatamente disponibili, ecc.

Per il raggiungimento di tale obiettivo verranno condotti sopralluoghi presso gli stabilimenti della durata di 6 ore ciascuno per complessive 150 ore.

Nel corso degli interventi programmati sarà in alcuni casi effettuata anche la formazione permanente per il mantenimento della qualifica del personale ispettivo secondo le indicazioni regionali (riferimento dr.ssa E.Guerra e TDP A. Fiorentini)

**Tempo di lavoro stimato:** articolato per profili professionali, comparto e dirigenza

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	225	240	250	250
T.d.P.	45	60	60	150

**Gruppo di lavoro:** medici veterinari e tecnici della prevenzione

**Interfacce:** dipartimentali, aziendali, esterne

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Cesena</b>		<b>Forlì</b>		<b>Ravenna</b>		<b>Rimini</b>	
			<b>Consolidato anno 2016</b>	<b>Risultato atteso 2017</b>						
12.1 Audit su OSA (DGR1488)	n. attività auditate / n. strutture programmate	95%	0	6	7	7	8	8	13	12
12.2 Audit su stab riconosciuti Sez.0	n. attività auditate / n. strutture programmate	33%	0	17/52	0	0	0	2/7	0	19/56
12.3 Audit su stab riconosciuti Sez da I a XV	n. attività auditate / n. strutture programmate	20%	0	20/103	0	2	0	10/52	0	25/127

I DETTAGLI SONO DIFFUSI AGLI OPERATORI NEL CORSO DI RIUNIONI DI SERVIZIO DEDICATE

### 13) Supervisione

#### Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	Bruno Lontani	Claudio Milandri	Ghinassi Paolo	Libretto Milena
T.d.P.	Piergiorgio Casadei	Fabio Giunchi	Montanari Andrea	

#### Funzioni coinvolte: Responsabili U.O. e Coordinatore di risorse dei Tecnici della Prevenzione, Resp.Qualità

##### Descrizione del problema da affrontare:

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.

##### Tempi

In questa prima fase di attuazione del progetto di supervisione ci si propone in primis di condividere i criteri generali della supervisione anche con le altre unità del controllo ufficiale di questa Azienda con i responsabili della qualità del Dipartimento; di mettere a punto una griglia su cui impostare la supervisione relativamente al soddisfacimento dei criteri stabiliti dal reg. 882/2004 a cui si devono ispirare i controlli ufficiali e l'elenco delle documentazioni da sottoporre a controllo e da citare nel verbale di supervisione (entro aprile 2017); successivamente sarà necessario individuare la griglia delle responsabilità e dei rapporti di coinvolgimento degli operatori coinvolti nell'esecuzione del progetto le modalità operative delle supervisioni e possibile calendario per il 2017

<i>Azioni previste</i>	<i>Indicatori di valutazione</i>	<i>Standard di valutazione</i>	<i>Cesena</i>		<i>Forlì</i>		<i>Ravenna</i>		<i>Rimini</i>	
			<i>Consolidato anno 2016</i>	<i>Risultato atteso 2017</i>						
13.1 Supervisioni su veterinari dell'Ambito di appartenenza	n. supervisioni effettuate / n.supervisioni programmate	33%	4	5	5	5		5		4
13.2 Supervisioni su veterinari di Ambito diverso	n. supervisioni effettuate / n.supervisioni programmate	95%		1	0	1		1		1



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

<b>1. Verifica del rispetto dell'attività programmata e delle eventuali frequenze previste</b>			
		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"/>	
<b>2. Verifica del rispetto delle procedure di controllo e della documentazione utilizzata</b>			
		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"/>	
<b>3. Verifica della capacità di rilevare le non conformità e documentarle</b>			
		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"/>	
<b>4. Verifica dell'efficacia del controllo</b>			
		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 del supervisore

\_\_\_\_\_

## 14) Il sistema informativo Veterinario, lo sviluppo del software AVELCO e dei Sistemi Informatici Gestionali

**Responsabile/i Ghinassi Paolo**

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>Elisa Montanari</b>	<b>Chiara Bignami</b>	<b>Molineris Mauro</b>	<b>Tagliavini Michele</b>
<b>T.d.P.</b>				

**Descrizione del problema da affrontare:** il sistema informativo della U.O. (AVELCO), che opera secondo criteri di efficacia ed efficienza risulta strategico per la sicurezza alimentare, la sorveglianza epidemiologica e la programmazione delle attività di controllo ufficiale. La raccolta dei dati e la relativa elaborazione su ambiente, impianti, ed attività veterinarie avviene inoltre mediante il ricorso a numerosi altri sistemi informatici a valenza CE, nazionale o locale. Poiché il loro utilizzo prevede un'interazione fra diversi soggetti, interni ed esterni, è necessario un coordinamento/integrazione fra i vari utilizzatori al fine di migliorarne l'efficienza e l'efficacia.

### **Obiettivo generale:**

Raccogliere, produrre e analizzare le informazioni necessarie al governo della UO.

Produrre le informazioni necessarie alla programmazione e verifica delle attività. Soddisfare il flusso informativo di unità operativa, dipartimentale, aziendale e regionale, migliorare la dinamica dei flussi informativi con i livelli superiori e realizzare l'aggregazione / analisi / ritorno dei dati.

Rendere disponibili i risultati delle attività di controllo ufficiale ai fini della trasparenza e del controllo da parte di organi superiori nonché per le elaborazioni epidemiologiche.

### **Obiettivi specifici:**

Intraprendere le opportune azioni di sviluppo del programma informatico dipartimentale dell'Azienda Romagna.

Fornire il necessario supporto all'acquisizione e all'aggiornamento dei dati anagrafici di base delle aziende (ragione sociale, indirizzo produttivo, dimensioni, ecc.) e alla rilevazione/registrazione delle attività di controllo della UO sulla base del nuovo sistema.

Formazione e addestramento degli operatori in relazione al profilo utente.. Addestrare il personale all'utilizzo dei moduli informatici del software AVELCO, SINTESI, SINVSA, AGRINET.

**Criteri di selezione delle azioni programmate:** Necessità di avere un programma informatico dipartimentale strutturato in base alle esigenze dell'area specialistica, necessità di mettere in rete le informazioni contenute negli altri date base in uso (TRACES, SINTESI, SINVSA, AGRINET): verifica della congruenza fra il flusso informativo prodotto e quello richiesto, consentire l'accesso al sistema agli operatori secondo profili e utenze predefinite, ottimizzare l'accesso ai database on line e dei software gestionali, necessità di avere una anagrafe utenti aggiornata. Necessità di avere registrate tutte le attività inerenti i controlli ufficiali effettuati, il prelievamento dei campioni, l'emissione dei pareri, delle autorizzazioni e delle certificazioni. Necessità d'implementare le procedure del sistema informativo per garantire i flussi informativi interni ed esterni e il controllo degli obiettivi della pianificazione.

**Tempo di lavoro stimato:**

	<b>Cesena</b>	<b>Forlì</b>	<b>Ravenna</b>	<b>Rimini</b>
<b>M.V</b>	<b>1500</b>	<b>1500</b>	<b>1500</b>	<b>1500</b>
<b>T.d.P.</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>500</b>

**Gruppo di lavoro:** Tutti gli operatori della U.O: M.V. e TdP

**Interfacce:** U.O. Sanità Animale, U.O.I.A.N Regione Ministero della Salute, IZS

<b>Azioni previste</b>	<b>Indicatori di valutazione</b>	<b>Standard di valutazione</b>	<b>Risultato anno precedente</b>	<b>Risultato anno 2017</b>
Aggiornamento anagrafica notifiche/riconoscimenti	n. anagrafiche inserite/ n. richieste pervenute	100%	100%	100%
Registrazione nel sistema Informativo Gestionale Avelco di tutta l'attività di controllo ufficiale e a pagamento secondo le indicazioni aziendali, entro 7 giorni lavorativi	Numero registrazioni entro 7 giorni dall'esecuzione/ n. prestazioni effettuate	>95%		100%
Predisposizione piani di lavoro informatizzati e monitoraggio trimestrale avanzamento registrazione attività	n. piani informatizzati/ n. piani programmati  n. monitoraggi effettuati / n. monitoraggi richiesti	100%	100%	100%
Implementazione ORSA		Secondo indicazioni regionali PRP 2.17		100%
Reporting delle attività come richiesto dal flusso informativo aziendale, regionale e nazionale	n. report prodotti/ n. report richiesti	100%	100%	100%
Formazione/Affiancamento / implementazione / gestione problemi uso software	n. ore effettuate/ n. ore programmate	100%	100%	100%