

Dipartimento di Sanità Pubblica

U.O. Igiene Alimenti di Origine Animale

Cesena

Forlì

Ravenna

Rimini

PIANO DI **L**AVORO

ANNO 2018



30/03/2018

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).....	7
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)	9
5) CONTROLLO DELLA FILIERA PRODUTTIVA DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE (SEZ.VII).....	11
6) CONTROLLO PRODOTTI DELLA PESCA COSCE DI RANA E LUMACHE (SEZ.VIII - SEZ.XI).....	13
7) CONTROLLO UFFICIALE SUGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE (SEZ. IX).....	15
8) CONTROLLO IMPIANTI DI IMBALLAGGIO UOVA E OVOPRODOTTI (SEZ.X).....	17
9) CONTROLLO ATTIVITÀ DEL SETTORE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE	19
10) CAMPIONAMENTO ALIMENTI	24
11) CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT	26
12) CONTROLLO UFFICIALE DEI LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI.....	28
13) AUDIT SU OSA.....	30
14) SUPERVISIONE.....	33

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)

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	M. Pasquinelli	Rosetti Mauro, Ricci Germanino	Manlio Della Ciana	Zavoli Marco
T.d.P.	U. Paone	Giunchi Fabio	Montanari Andrea	Alessandro Cecchini

Descrizione del problema da affrontare: 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 reimballaggio, 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.

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

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)

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	358	350	157	900
T.d.P.	25	0	10	30

Gruppo di lavoro: Medici veterinari e TdP

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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
1.1 Deposito frigorifero alimenti di origine animale (Sez. 0)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	37	39	15	15	15	14	27	31
1.2 Impianti di riconfezionamento (RW)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	10	13	7	5	2	4	28	29
1.3 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	100%	1253	1580	797	654	273	434	2600	2012
1.4 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	100%	580	586	549	460	40	98	430	400

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

Responsabili

	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.		Giunchi Fabio		Pirrone Giuliana

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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.

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

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)

Rilevanza delle attività economiche interessate, Risorse disponibili

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	19.000	10.650	14.000	4500
T.d.P.		0		30

Gruppo di lavoro: Medici veterinari e TdP

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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
2.1 Carni di ungulati domestici - Macello - SH	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	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	3	2	0	0	2	2
2.3 Centri lavorazione selvaggina cacciata - GHE	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2	3	4	4	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		
2.5 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	545	556	663	612	240	212	352	272
2.6 Ore di attività ispettiva veterinaria	n.ore effettuate / n.ore richieste	100%	18182	19000	10.300	10.300	13450	14520	4500	4500
2.7 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	2657	2700	2305	2100	2326	2400	809	820 ₆

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

Responsabile/i

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

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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

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)

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	487	640	560	1200
T.d.P.		0		30

Gruppo di lavoro: Medici veterinari e TdP

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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
3.1 Carni di ungulati domestici - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	10	8	14	14	13	15	21	21
3.2 Carni di Pollame - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	5	5	7	5	3	1	3	3
3.3 Carni di selvaggina di allevamento - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	3	4	1	1	2	2
3.4 Carni di selvaggina cacciata - Sezionamento - CP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	3	4	1	0	2	2
3.5 Produzione di carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	14	17	16	15	7	6	7	6
3.6 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	1171	1292	1542	1568	987	674	1956	1880
3.7 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	289	239	768	760	147	162	247	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

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	P. Gaspari	Gamberini Vanni, Buscemi Ilaria, Ricci Nives	Della Ciana Manlio	Ghinelli Gianna
T.d.P.		Giunchi Fabio		Pirrone Giuliana

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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

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)

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	218	290	476	300
T.d.P.		0		30

Gruppo di lavoro: Medici veterinari e TdP

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

Interfacce: dipartimentali, aziendali, esterne

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
4.1 Stabilimento trasformazione prodotti a base di carne – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	11	13	12	12	15	15	16	17
4.2 Stab. Trasformazione grassi animali fusi – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	3	1	1	3	1	2	2
4.3 Stab. Trasformazione stomaci, vesciche intestini trattati – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	0	0	2	2	2	1	0	
4.4 Stab. Trasformazione gelatine e collagene	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	0	0	1	1	0	0		
4.5 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate/ n. verifiche programmate	95%	371	568	607	582	1085	575	715	636
4.5 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	103	93	227	210	224	145	100	90

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

Responsabile/i

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

Descrizione del problema da affrontare: 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

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

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

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

Gruppo di lavoro: Medici veterinari e TdP

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

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
5.1 Piano di monitoraggio MBV	n. aree di produzione controllate / n. aree classificate	100%	6	6			40	40	14	
5.2 Centri di depurazione molluschi – PC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	1	1			1	1	0	
5.3 Centri di spedizione molluschi – DC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2	2			5	5	16	16
5.4 Campioni molluschi bivalvi vivi e gasteropodi	n. campioni effettuati / n. campioni programmati	100%	240	240			327	280	370	350
5.5 Verifiche con check list	n.verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95%	89	124			220	135	636	540
5.6 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	78	76			76	35	91	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)

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	C. Chiari	Buscemi Ilaria	Petrozziello Daniele	Zavoli Marco
T.d.P.	A. Rocchi	Giunchi Fabio		Delbianco Maurizio

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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

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)

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	300	9	350	630
T.d.P.	100	0	100	250

Gruppo di lavoro: Medici veterinari e TdP

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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
6.1 Punto di sbarco	n. strutture controllate n. strutture esistenti	100%	0	1	0	0	1	1	12	12
6.2 Motopescherecci registrati	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	5	16/80	0	0	19	19	70	55/261
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%	8	10	1	1	11	11	10	10
6.5 Impianto di trasformazione prodotti della pesca – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	5	0	0	2	2	9	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	
6.7 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	95%	464	644	32	32	400	313	1600	1220
6.8 Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	95%	118	194	17	15	89	90	320	300

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

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G. Dell'Orfano	Rosetti Mauro, Ricci Germanino	Donelli Rossella	Ponzoni Nicoletta
T.d.P.	A. Ronconi	Giunchi Fabio		Cecchini Alessandro

Descrizione del problema da affrontare. 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.

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

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)

Tempo di lavoro stimato:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	232	130	150	150
T.d.P.	50	0	10	200

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 2017	Risultato atteso 2017	Consolidato anno 2018	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
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	
7.2 Stabilimento di trasformazione (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	3	3	5	5	4	5	5	6
7.3 Stabilimento di stagionatura (PP)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	13	13	0	0	2	2	15	15
7.4 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	95%	528	569	262	192	124	194	400	672
7.5 Accessi	n. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	154	85	131	120	51	47	37	40

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.

Responsabile/i

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

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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

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)

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	138	44	100	55
T.d.P.	40	0		10

Gruppo di lavoro: medico veterinario e tecnico 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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
8.1 Centri di imballaggio uova – EPC	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	4	3	1	1	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		
8.3 Ovoprodotti Stabilimento di trasformazione – PP	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100 %	2	2	0	0	0	0	1	1
8.4 Verifiche con check list	n. verifiche effettuate / n.verifiche programmate	95 %	279	276	64	64	230	169	130	128
8.5 Accessi	. accessi effettuati / n. accessi programmati	95%	125	50	21	20	92	40	15	15

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

Responsabile/i

	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	Giunchi Fabio	Montanari Andrea	Aiello Massimiliano, Pazzaglini Giancarlo

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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

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)

Tempo di lavoro stimato:

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	200 reg. + 475 MUF	750 reg. + 750 MUF	100+780 MUF	600+300 MUF
T.d.P.	850	160	600	900

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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
9.1 Vendita latte crudo	n. strutture controll. Sem./ n. strutture esistenti	100%	1/1	1/1	2/2	2/2	4	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%	65/160	53/160	129/138	125/125	75	79/239	110/224	90/224
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	6/7	4/4	1	1/1	2/13	3/13
9.4 Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita a sede fissa	n. strutture controllate/ n. strutture esistenti	33%	12/64	21/65	37/40	37/37	35	24/71	57/149	60/149
9.5 Impianto lavorazione prodotti della pesca annesso a esercizi di vendita ambulante	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	0	0	2/2	2/2	0	1/4	10/29	8/29
9.6 Distributore automatico di latte crudo 0	n. strutture controll. sem./ n. strutture esistenti	100%	1/1	1/1	2/2	2/2	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	1/2	0/1	0	2/22	0	0
9.8 Trasporto conto terzi di alimenti in regime di temperatura controllata	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	10%	13/240	24/240	77/84	12/94	0	40/407	100/1000	60/800
9.9 Deposito conto terzi di alimenti in regime di temperatura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	31/41	13/51	0	0	0	0	33/165	40/165
9.10 Deposito conto terzi di alimenti non in regime di temperatura	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	0	0	0	0	3	2/9	0	0
9.11 Intermediario senza deposito	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	10%	0	0	0	2/4	1	3/14	3/35	6/35
9. Commercio all'ingrosso con deposito	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	0	0	26	11/11	0	0	0	0
9.12 Piattaforma di distribuzione alimenti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	25%	0	0	0	0	0	1/1	0	0
9.13 Centro di raccolta selvaggina cacciata	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	20%	0/1	1/1	3/3	3/3	0	0	0	0
9.14 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
9.15 Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole e agrituristiche	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	2/4	4/4	7/7	3/3	4	5/5	14/16	16/16
9.16 Raccolta (centro conferimento) e lavorazione di prodotti dell'apiario (esclusa produzione. primaria)	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	33%	0	0	8/11	1/1	1	1/1	1/1	1/1
9. Produzione primaria miele sopra i 20 alveari	n. strutture controllate / n. strutture esistenti		13/52	10/40	20/41	20/47	20	20	12/44	15/44
9. Produzione prodotti di gelateria in impianti non riconosciuti	n. strutture controllate / n. strutture esistenti				2/4	2/4	0	0	0	0
9.17 Produzione di prodotti a base latte (in impianti registrati	n. strutture controllate / n. strutture esistenti	100%	9/9	9/9	20/22	19/19	0	1	9/9	9/9
9.18 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	0
Verifiche	n. verifiche effettuate / n. verifiche programmate	100%	2497	3500	3795	4164	8240	7350	7082	6500
Accessi	n. accessi effettuati/ n. accessi programmati	100%	345	300	651	650	579	520	760	660

Attività ispettiva per l'autoconsumo

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
Macellazioni suini e ovicapri a domicilio	n. animali ispezionati/ n. animali macellati	100%	590	600	957	1000	717	720	750	750

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									
Azioni previste	Indicatori	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Risultato anno 2017	Atteso anno 2018	Risultato anno 2017	Atteso anno 2018	Risultato anno 2017	Atteso anno 2018	Risultato anno 2017	Atteso anno 2018
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		34	40★	45	49★	93	100★	18	29★

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
Mense per utenza sensibile Centro produzione pasti	n. strutture controllate. n. strutture programmate	100%	3/3	3/3	10	10	52	60/181	4	6
Ristorazione con somministrazione diretta connessa con aziende agricole	n. strutture controllate / n. strutture programmate	100%	0	0	16	20	15	5/15	10	16
Ristorazione con somministrazione diretta di alimenti di origine animale crudi	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%	22/22	20/20	10	10	15	5/15	35	35
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività di media/grande struttura	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%	2/2	4/4	0	0	0	15/138	4	6
Produzione di cibi pronti in genere (provenienza etnica)	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%			10	10	19	15/15		
Gelaterie	n. strutture controllate/ n. strutture programmate	100%			10	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

Responsabile/i

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

Descrizione del problema da affrontare:

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.

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.

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")

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.	600	350	400	400

Gruppo di lavoro: Medici Veterinari e TDP

Interfacce: RER e IZS

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
10.1 Piano regionale alimenti (PRA)	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	95%	100/100	90/90	115/91	94/94	94	80/80	87	87
10.2 Piano Aziendale	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	95%	186/286	186/186	138/1832	89/89	33	60/60	38	38
10.3 Campioni PNR presso impianti prodotti origine animale	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	98%	917/917	956/956	278/279	283/283	421	431	149	146
10.4 Campioni extra PNR presso impianti prodotti origine animale	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	95%	50/50	60/60	58/40	46/46	30	30	32	28
10.4. Antibioticoresistenza	n. campioni effettuati/ n. campioni programmati	100 %	0	224/224	0/0	100/100	60	0	0	0

Dati rendicontati dall'Area C

11) CONTROLLO AI FINI DEL RILASCIO DELLE CERTIFICAZIONI EXPORT

Responsabile/i

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

Descrizione del problema da affrontare: 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 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.

Criteri di selezione delle azioni programmate: 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.

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.

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	400	200	300	100
T.d.P.				

Gruppo di lavoro: medico veterinario

Interfacce: Ministero della Salute

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			<i>Consolidato anno 2017</i>	<i>Risultato atteso 2018</i>	<i>Consolidato anno 2017</i>	<i>Risultato atteso 2018</i>	<i>Consolidato anno 2017</i>	<i>Risultato atteso 2018</i>	<i>Consolidato anno 2017</i>	<i>Risultato atteso 2018</i>
11.1 Verifica idoneità degli stabilimenti	n. strutture ispezionate / n. strutture richiedenti	100%	16/16	16/16	3	3	5	5	4	4
11.2 N. certificazioni rilasciate	n. certificati rilasciati/ n. certificati richiesti	100 %	748/748	748/748	350	350	784	780	82	100

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

Responsabile/i

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

Descrizione del problema da affrontare: 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.

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

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.

Criteri di selezione delle azioni programmate: 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.

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.

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

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

Gruppo di lavoro: medico veterinario E TdP

Interfacce: Dipartimentali: UOIAN esterne: Regione

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
12.1 Laboratori annessi alle imprese	1 Laboratori annessi alle imprese	33%								1/3
12.2 1 Laboratori non annessi alle imprese	1 Laboratori annessi alle imprese	33%								1/4

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

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	G. Dell'Orfano	Taffetani Luca	Della Ciana Manlio, Elisa Guerra	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: 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.

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)

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

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	300	151	250	250
T.d.P.	45	40	60	

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 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
13.1 Audi 882/04 su OSA (mantenimento qualifiche)	n. strutture auditate / n. strutture programmate	95%	4/6	5/5	7	11	8	11	8	8/8
13.2 Audi 854/04 su OSA SANCO Sezione 0 Attività Generali	n. strutture auditate/ n. strutture presenti	33%	15/52	16/52	0	5	0	4/14	19	19/58
13.3 Audi 854/04 su OSA SANCO Sezione da I a XV Tutte le Attività	n. strutture auditate / n. strutture presenti	20%	19/103	16/102	2	2	0	14/68	25	30/136

AUDIT 882/04

TERRITORIO	Ditta	Tipologia d'attività	Normativa di riferimento	TEAM LEADER	auditor	tutor
CESENA	Avi.coop	MACELLO				
CESENA	Ricci Alimentari	DEPOSITO				
CESENA	Soc. Agr. Guidi	MACELLO				
CESENA	Copra	OVOPRODOTTI				
CESENA	Golferia	PBC				
FORLÌ	Romagnolcarni	SH-CP-MP-CS				
FORLÌ	Iper – Punta di ferro	Pescheria-macelleria-Sushi				
FORLÌ	CIA	Deposito registrato				
FORLÌ	Adriatica Logistic	CS				
FORLÌ	ARCA	CS esporti e imballati				
FORLÌ	Gardini	RW				
FORLÌ	MST	CS				
FORLÌ	SALCA	CP				
FORLÌ	Salumificio Artigiano	CP-PP				
FORLÌ	Centro cottura pasti	Centro cottura				

RIMINI	SAIGI	Macello Carni Bianche				
RIMINI	BUONA FELTRIA	Macello carni rosse				
RIMINI	CE.MA	PCB gastronomia				
RIMINI	CHEF	FFPP				
RIMINI	MARE CHIARO	FFPP				
RIMINI	LITTLE FISH	FFPP				
RIMINI	GA CONSULTING	FFPP				
RIMINI	BEFANE	GDO				
RAVENNA	LiDL	Deposito alimenti				
RAVENNA	LIDL	deposito alimenti	Reg. 882	Della Ciana	Guerra, Molineris, Ghinassi D.	Della Ciana
RAVENNA	IRBUR	lav. Budella	Reg. 882	Ferrari	Donelli, Viroli	Ferrari
RAVENNA	ZAFFAGNINI	salumificio	Reg. 882	Cavessi	Molineris, Rustichelli	Cavessi
RAVENNA	GOLFERA	Prodotti a base di carne stag.	Reg. 882	Bartolotti	Viroli, Petrozziello, Rustichelli	Bartolotti
RAVENNA	FIAMMENGHI	Sezionamento Carni	Reg. 882	Padovani	Petrozziello, Rava	Padovani
RAVENNA	ANTICA CASCINA	Stagionatura formaggi	Reg. 882	Guerra	Della Ciana, Ghinassi D.	Guerra
RAVENNA	FIORIN	Centro imballaggio uova	Reg. 882	Molineris	Rava, Petrozziello	Guerra
RAVENNA	MARE BONTA'	Lavorazione prodotti ittici	Reg. 882	Ferrari	Donelli, Cavessi	Ferrari
RAVENNA	PASCUCCI	macello	Reg. 882	Padovani	Cavessi, Donelli	Padovani
RAVENNA	FERRUZZI	Centro imballaggio uova	Reg. 882	Petrozziello	Viroli, Rustichelli	Della Ciana

14) SUPERVISIONE

Responsabile/i

	Cesena	Forlì	Ravenna	Rimini
M.V	B. Lontani	Milandri Claudio	Ghinassi Paolo, Manlio Della Ciana, Mauro Molineris	Libretto Milena
T.d.P.	P. Casadei	F.Giunchi	Montanari Andrea	Pazzaglini Giancarlo⁹

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.

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

Azioni previste	Indicatori di valutazione	Standard di valutazione	Cesena		Forlì		Ravenna		Rimini	
			Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018	Consolidato anno 2017	Risultato atteso 2018
Supervisioni	n.operatori sottoposti a supervisione/ n. operatori presenti	30%	5/16	5/16	5	5/15	6	5/15	5	3/8

Verbale di supervisione sull'attività di controllo ufficiale

Data _____ Verbale di supervisione n° _____

Compilatore della lista di riscontro dott. / tdp_____

Controllo attività ispettiva del dott. / tdp _____

Presso l'impianto _____

Tipologia di attività _____

Eventuali osservazioni e raccomandazioni per l'operatore sottoposto a supervisione:

[illegible]

L'operatore incaricato del controllo ufficiale

Il Supervisore

(Lista di riscontro sul retro ➡)

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.?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
1.2	La frequenza dei controlli effettuati è coerente con la frequenza programmata?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
1.3	Rispetto alla frequenza programmata dei controlli esiste un documento e/o evidenza relativo allo stato di avanzamento dei medesimi?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
1.4	Dopo il controllo viene compilata almeno la scheda regionale per il controllo ufficiale (SCU)?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
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)?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
2.2	La lista di riscontro viene correttamente compilata, datata e firmata? (eventuale verifica anche del pregresso)	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
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?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
3.2	Le non conformità sono descritte con proprietà; le medesime vengono correttamente gestite?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
3.3	Eventuali prescrizioni precedentemente impartite vengono correttamente verificate?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
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?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
4.2	L'attività svolta dal C.U. presso l'OSA/OSM è riuscita ad eliminare/ridurre le non conformità?	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
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