

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

La Sanità Pubblica Veterinaria: presente e futuro

IL "PACCHETTO IGIENE": LA RIVOLUZIONE NEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

Ozzano Emilia, 28 aprile 2016

Gabriele Squintani - AUSL BO

La sicurezza alimentare nei Dipartimenti di sanità pubblica delle AUSL

Impegno prioritario: la
prevenzione per la sicurezza
del consumatore

Ma

Peculiarità della sicurezza alimentare nell'ambito della prevenzione

Operiamo sulla base di normative. I nostri obiettivi sono quindi spesso definiti da norme e non da noi stessi

Salvaguardiamo la salute del cittadino, ma il nostro operato ha un forte impatto sull'economia

L'agro-alimentare in alcune Regioni è una delle principali voci dell'economia locale

Peculiarità della sicurezza alimentare nell'ambito della prevenzione

Un diverso comportamento tra gli operatori del CU incide sul costo del prodotto finito

Siamo forse l'unico settore del SSN sottoposto a continui controlli esterni:

Audit interni

Regione

Ministero

FVO

Paesi terzi

Peculiarità della sicurezza alimentare nell'ambito della prevenzione

I Paesi Terzi stipulano accordi commerciali con la clausola "Fatto salvo il rispetto dei requisiti sanitari". Ogni Paese preferisce esportare piuttosto che importare. Quindi controlli specifici sull'OSA, ma anche sul nostro operato che deve garantire le condizioni da loro richieste.

Il Servizio Sanitario Nazionale

La legge 833/1978 istituisce il Servizio Sanitario Nazionale

Fine del veterinario condotto

Situazione di assestamento e nel 1986 cominciano i concorsi pubblici per i veterinari ASL

Il Servizio Sanitario Nazionale

I Servizi veterinari delle ASL sono composti da:

- ex veterinari condotti
- facenti funzione da condotti
- nuovi assunti

Tra fine anni '80 e inizio anni '90 sono assunti la maggior parte dei veterinari tutt'ora in servizio

La formazione universitaria dei veterinari

Diagnosi e cura delle malattie degli
animali

Ispezioni delle carni ai macelli

Il "Pacchetto igiene"

Reg. 178/2002

Reg. 852 - 853 - 854 - 882/2004

2015. Entrata in vigore "pacchetto igiene". Data inizio vera rivoluzione

SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Anche se il concetto di "sistema" sarebbe dovuto già essere presente dal momento della istituzione delle ASL, solo con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari questa modalità di funzionamento diventa ancora più evidente

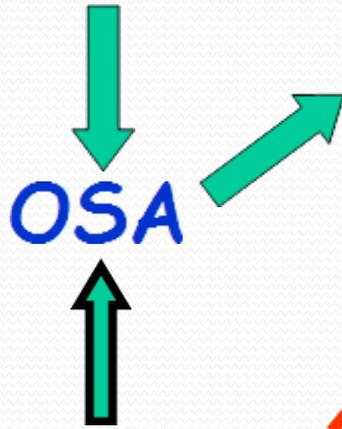
SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALI

CAMBIAMENTI

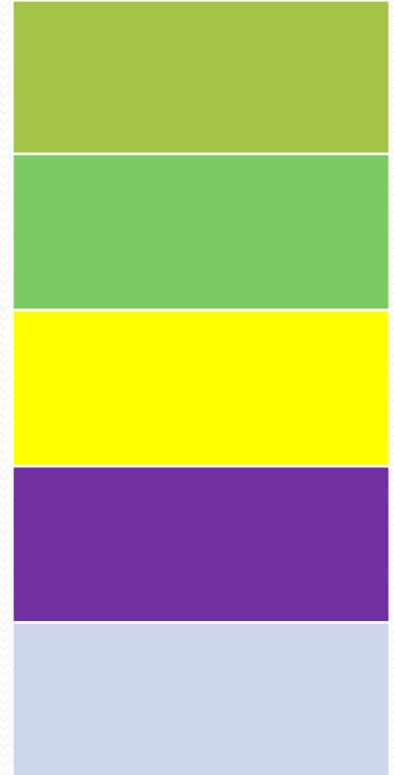
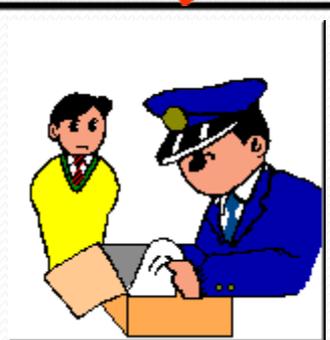
- GESTIONALI
- CULTURALI
- PRODUTTIVI

IL CONTESTO

FILIERA
ALIMENTARE



CONTROLLO
UFFICIALE



REGOLE DEL SISTEMA

Omogeneità

Trasparenza

Interscambio

FINE

- Autoreferenzialità
- "Proprietà" del territorio

REGOLE DEL SISTEMA

Strumenti di lavoro simili per registrare l'attività svolta al fine di:

- dare evidenza del lavoro svolto
- consentire l'elaborazione dei dati (per valutazioni generali e categorizzazione)
- trasparenza nei confronti dell'OSA e del consumatore

NON E' FARE DELLA "CARTA"!!

REGOLE DEL SISTEMA

Disponibilità al confronto:

- con altri soggetti del controllo ufficiale (audit, supervisioni, ecc)
 - con l'OSA
 - con i consumatori

CAMBIAMENTO CULTURALE

Conoscenza approfondita delle disposizioni normative comunitarie e nazionali (sono molte e da questo nascono i manuali del CU e le check list allegate)

Servono professionisti integrati nel sistema e non "libero" professionisti

CAMBIAMENTO CULTURALE

Nuovo approccio al controllo ufficiale:

l'OSA è responsabile e il CU verifica che l'OSA fornisca le garanzie. Quindi il veterinario non dice all'OSA cosa deve fare, ma valuta il suo piano autocontrollo, come viene applicato e decide se ci sono o meno le garanzie sanitarie.

Se le garanzie non ci sono chiede all'OSA quali interventi vuole apportare e li valuta

CAMBIAMENTO CULTURALE

Dalla "diagnosi e cura" siamo passati alla:

- valutazione dei piani di autocontrollo
- analisi dei potenziali pericoli e loro corretta gestione
- categorizzazione del rischio
- valutazione integrata di tutta la filiera produttiva

CAMBIAMENTO CULTURALE

Dalla "diagnosi e cura" siamo passati alla:

applicazione dei medesimi concetti su tutta la filiera produttiva, ma adeguandoli alla tipologia dell'OSA:

- produttori primari
- piccoli imprenditori
- grandi catene produttive
 - commercianti
 - ristorazione, ecc

CAMBIAMENTO CULTURALE

Anche la "ispezione al macello" è cambiata:

dai "tagli" siamo passati alla valutazione gestionale complessiva che va dal benessere degli animali, alla gestione dei sottoprodotti

CAMBIAMENTO CULTURALE

Modificate le tecniche del controllo ufficiale:

dalla "fotografia visiva" in corso di ispezione, sia passati a una valutazione di quanto previsto per la gestione dei rischi, alla sua applicazione al momento del controllo e nei giorni successivi (audit)

CAMBIAMENTO CULTURALE

Modificate le tecniche del controllo ufficiale:

oltre dalla verifica degli aspetti igienici e strutturali, dobbiamo garantire le valutazioni del rischio fatte dall'OSA, la tracciabilità e la rintracciabilità, gli infestanti, i MOCA, l'etichettatura, la registrazione o il riconoscimento, la qualifica dei fornitori, ecc.

CAMBIAMENTO CULTURALE

Dobbiamo avere consapevolezza degli aspetti giuridici collegati alla nostra attività professionale:

- firma (prescrizioni, certificati, documenti)
- trasparenza (rotazione, atti scritti)
- aspetti penali e amministrativi della appartenenza alla PA e collegati alla nostra attività

CAMBIAMENTO PRODUTTIVO

Provenienza mondiale degli alimenti e loro componenti

Tecnologie produttive sempre più sofisticate

DOMANDE

Stiamo dando corretto seguito alle normative di settore?

Rispondiamo a quanto la gente si aspetta da noi?

Siamo adeguati al lavoro che svolgiamo (e per cui siamo retribuiti)?

Cosa lasciamo ai colleghi che verranno dopo di noi?

Ciao Roberto

