



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Visita studio della Commissione Europea sui controlli per i contaminanti negli alimenti di origine non animale

XI Workshop organizzato da LNR per i metalli e i composti azotati negli alimenti e nei mangimi, per gli additivi nei mangimi, per i contaminanti da processo-

Web Conference-23-24 maggio 2022

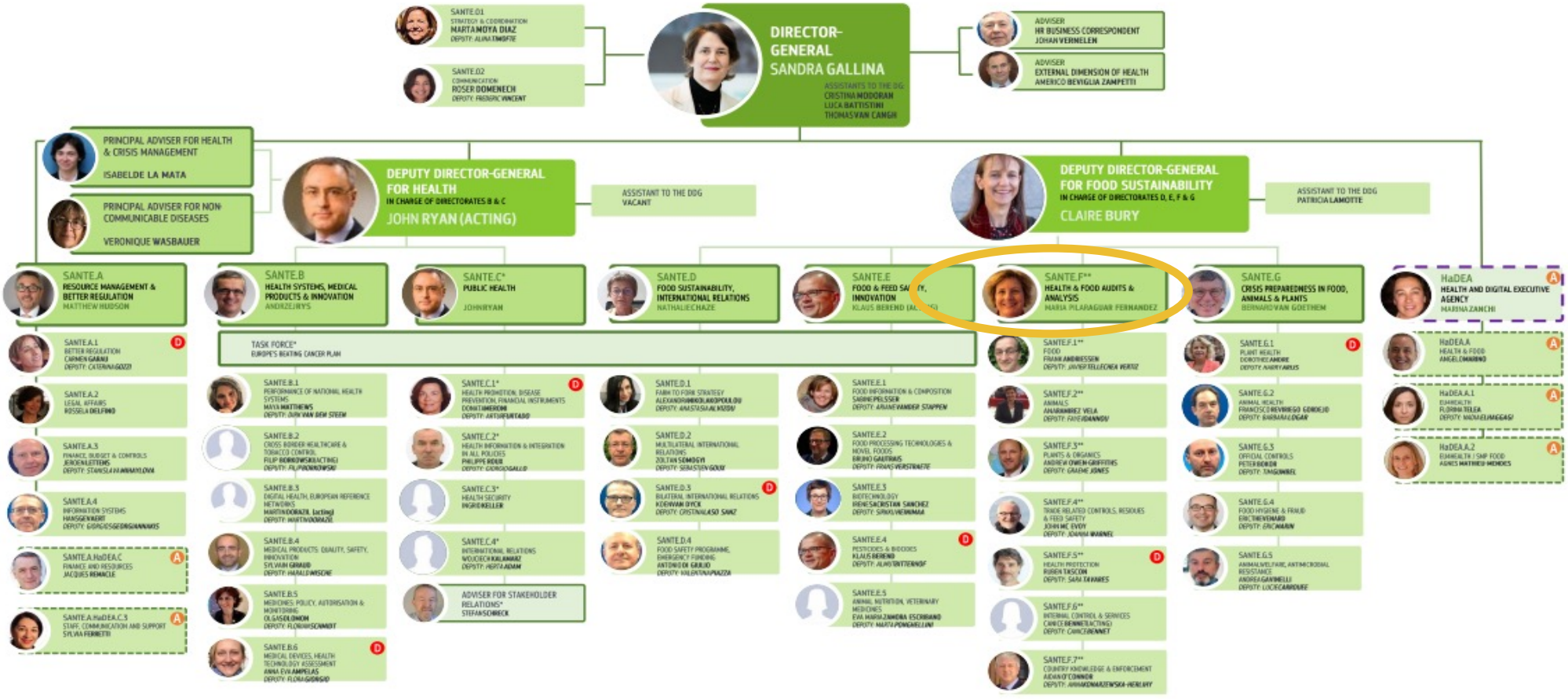
**Ministero della Salute: L. Verticchio, S. Paduano
ISS: B. Desantis**

INDICE

- Cenni sulle attività della «Direzione generale per la salute e sicurezza alimentare» della Commissione UE in relazione ai controlli
- Visita «studio conoscitivo per la raccolta di informazioni sul sistema dei controlli per i CONTAMINANTI in alimenti non di origine animale»
- Riscontri provvisori alla conclusione della visita

PIANO DELLA VISITA

- 15-18 marzo: VC con le AC centrali e regionali (Piemonte, Lombardia, Campania)
- 21-25 marzo (Campania, Lombardia): visite in loco (presso le sedi delle AC regionali, presso i laboratori ufficiali, presso gli stabilimenti degli OSA selezionati)
- 29 marzo: riunione di chiusura



* ENTITIES LOCATED IN LUXEMBOURG ** ENTITIES LOCATED IN IRELAND (GRANGE)

DIREZIONE F «SALUTE, AUDIT SUGLI ALIMENTI E ANALISI» della DIREZIONE GENERALE della SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE DELLA COMMISSIONE UE



- La DG (Direzione Generale) sviluppa e attua le politiche della Commissione UE sulla sicurezza alimentare e di salute pubblica e dispone di una specifica «direzione» (direzione F) per i controlli, istituita nel 1997 (ex FVO-Food veterinary office), con sede in Grange (Irlanda)
- La direzione F esegue controlli nell'ambito del settore «alimenti» (sicurezza alimentare e dei mangimi, salute animale, benessere animale, salute delle piante, standard di qualità) e in quello «salute»
- I controlli condotti presso gli Stati Membri (SM) verificano l'efficacia dei sistemi di controllo nazionale (OSA, operatore del settore alimentare, è responsabile del rispetto dei requisiti delle norme UE, le AC degli SM verificano la conformità degli OSA tramite controlli ufficiali)
- I controlli condotti presso Paesi terzi condizionano le successive decisioni sull'importazione di animali e prodotti di origine animale

DIREZIONE F «SALUTE, AUDIT SUGLI ALIMENTI E ANALISI»

alcuni TIPI DI CONTROLLI(1)

- **Audit**: consente di verificare come la legislazione UE sia implementata. Esso coinvolge 2 auditor della direzione F ed un esperto nazionale di uno SM. A seguito dell'analisi delle risposte al QUESTIONARIO di audit da parte dell'AC (Autorità competente) dello SM, gli auditor condurranno riunioni con le AC nazionali, regionali e locali e visite presso gli OSA e i laboratori ufficiali onde verificare i controlli delle AC.
- A conclusione dell'audit sarà emesso un RAPPORTO che includerà le RACCOMANDAZIONI finalizzate a risolvere le non conformità riscontrate
- La direzione F segue le attività di follow up alle raccomandazioni
- In caso di gravi non conformità, la direzione F può condurre audit di follow up al fine di verificare l'implementazione delle azioni correttive concordate
- Le raccomandazioni sono chiuse con l'audit generale di follow up
- I risultati degli audit sono pubblicati sotto il profilo dello SM (Country profile)

Studi conoscitivi (*fact-finding studies*) e **missioni** : sono effettuati prima dell'implementazione di un requisito legale o nelle aree in cui la Commissione UE intende avere informazioni.

Le risultanze consentono

- 1) di avere informazioni per la definizione dei report generali (*overview report*),
- 2) di definire linee guida per supportare gli SM,
- 3) di preparare audit successivi,
- 4) di revisione o sviluppo normativo.

Ad es. sono condotte missioni presso i laboratori che eseguono controlli a supporto di prodotti oggetto di richiesta autorizzativa all'EFSA ai fine della valutazione di rischio

Analisi: *controlli riferiti alla valutazione di documenti al fine di verificare la conformità alla normativa UE. In generale, tali analisi sono previste dalla stessa normativa UE. Ad es valutazione sulle strutture dei PCF quale pre-requisito per la relativa designazione da parte dell'AC*

Annex 1– Multi-annual plan 2021-2025 and controls planned in 2022

Food and food safety

Policy area	Priority theme	Country status/ entity	Objectives 2021-2025	Controls 2022
Food of animal origin	Chemical safety - Residues	Member States	To verify that residues monitoring plans submitted by all Member States comply with the requirements laid down in the relevant EU legislation. ➤ All Member States' and Northern Ireland's monitoring plans every year.	28 analyses (assessments of residue monitoring plans)
		Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU legislation governing residues of veterinary medicinal products, pesticides and contaminants in live animals and food of animal origin. ➤ In 80% of Member States risk-based selected.	7 audits: Finland, Hungary, Latvia, Lithuania, Romania, Slovenia and Spain
Food of animal origin	Safety of fishery products	Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU food safety legislation governing the production and placing on the market of fishery products, and the implementation of official controls thereon. ➤ In the majority of Member States.	5 audits: Belgium, Czech Republic, Finland, Greece and the Netherlands
	Safety of meat of mammals and birds and products thereof	Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU food safety legislation governing the production and placing on the market of meat of mammals and birds and products thereof, and the implementation of official controls thereon. ➤ In the majority of Member States.	8 audits: Austria, Croatia, Denmark, Finland, France, Latvia, Portugal and Slovakia
	Safety of milk and products thereof	Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU food safety legislation governing the production and placing on the market of milk and products thereof, and the implementation of official controls thereon ➤ In the majority of Member States	3 audits: Italy, Spain and Sweden

Policy area	Priority theme	Country status/ entity	Objectives 2021-2025	Controls 2022
Food of animal origin	Production hygiene of live bivalve molluscs	Member States and EFTA countries	To verify Member States' compliance with the applicable EU safety legislation governing the production and placing on the market of live bivalve molluscs and the implementation of official controls thereon. ➤ In up to 2 Member States or EFTA country every year	
Foodborne zoonoses	<i>Salmonella</i>	Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU legislation governing the control of <i>Salmonella</i> , with a particular focus on the level of implementation and effectiveness of the EU co-financed programme, and the implementation of official controls thereon. ➤ In 1 Member State per year; Member State with an EU approved (and co-financed) <i>Salmonella</i> national control programme per year.	1 control: Germany
Food of non-animal origin	Chemical safety - Contaminants	Member States	To verify, based on Member States' multi-annual national control plans and reports thereon, that official controls on contaminants in food of non-animal origin comply with the requirements laid down in the relevant applicable EU legislation. ➤ In all Member States starting in 2021.	Analyses (questionnaires) (continuation from 2021) 1 audit (country to be determined)
Food of non-animal origin	Chemical safety - authorisation, marketing and use of pesticides	Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU legislation governing the authorisation, marketing and use of plant protection products, pesticide residues and aspects related to the sustainable use of pesticides, and the implementation of official controls thereon. ➤ In 10 - 15 Member States selected based on audit history and risk based criteria.	3 audits: Estonia, Ireland and Lithuania
	Microbiological safety	Member States	To verify Member States' compliance with the applicable EU food safety legislation governing the production and placing on the market of food of non-animal origin, and the implementation of official controls thereon. ➤ In the majority of Member States.	2 audits: Bulgaria and Hungary Analyses of official controls over importers of food of non-animal origin in Member States with significant volume of imports (number and countries to be determined)

Policy area	Priority theme	Country status/ entity	Objectives 2021-2025	Controls 2022
Food of animal and non-animal origin	Food contact materials	Member States	<p>To verify Member States' compliance with the applicable EU legislation on food contact materials and the implementation of official controls thereon.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ In Member States. ➤ Following adoption of a revised legislation on food contact materials and other Commission initiatives. 	
	Labelling and claims	Member States	<p>To verify Member States' compliance with the applicable EU legislation on food information to consumers and health and nutrition claims, and the implementation of official controls thereon.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ In Member States. ➤ Following adoption of a revised legislation on food information to consumers and after a suitable implementation time. 	

«VISITA CONOSCITIVA»(1)

L'ex FVO ha svolto una serie di audit nel periodo 2012-2014 (non in Italia) per verificare il sistema dei controlli degli SM sui contaminanti negli alimenti di origine non animale. Ne è seguita la pubblicazione di un *overview report* (https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/details.cfm?rep_id=70) dal quale emergono **risultanze positive** e la necessità, in alcune aree, di organizzare in modo più efficace ed efficiente.

→ Gli SM coinvolti hanno ricevuto delle raccomandazioni per migliorare le attività di controllo e la Commissione ha seguito l'implementazione delle relative azioni correttive

La Commissione UE per proseguire le attività di controllo iniziate 8 anni prima e accertare dell'efficacia dei sistemi ha deciso:

- 1) di effettuare verifiche sui dati di campionamento e analisi trasmessi ad EFSA
- 2) di somministrare appositi questionari agli SM
- 3) di condurre una visita conoscitiva presso uno SM nel 2022.

«VISITA CONOSCITIVA» (2)

Sulla base delle risultanze di tali attività la Commissione deciderà se e quali altre attività siano necessarie, inclusi audit

- Tutti gli SM, inclusa l'ITALIA, hanno ricevuto il QUESTIONARIO sul «monitoraggio e controllo dei contaminanti negli alimenti non di origine animale»
- Il Ministero ha ricevuto, dalla direzione F, il PIANO DELLO STUDIO CONOSCITIVO (in data 20.01.2022) da realizzare in ITALIA dal 15 al 28 marzo 2022
- Successivamente alla visita conoscitiva, sarà trasmesso un RAPPORTO IN BOZZA (ANCORA NON RICEVUTO) oggetto di commenti/osservazioni/correzioni da parte dello SM
- Il RAPPORTO FINALE degli studi conoscitivi non è pubblicato come avviene per gli audit, né vengono formulate raccomandazioni, ma solo «suggerimenti» finalizzati a rendere più efficace il sistema di controllo nazionale

QUESTIONARIO



Scopo del questionario: conoscere le misure messe in atto, a livello nazionale, per monitorare e controllare la presenza dei contaminanti negli alimenti di origine non animale, inclusi gli alimenti composti (che contengono sia prodotti trasformati di origine animale che di origine vegetale).

I contaminanti e le tossine vegetali di interesse: regolamentati e non regolamentati.

Argomenti oggetto del questionario:

1. Campionamenti degli alimenti negli anni 2016-2020 (*strategie di campionamento-basato sui rischi o casuale-, numero di OSA per diversi settore dell'intera filiera alimentare, dati trasmessi ad EFSA, numero campioni non conformi e azioni intraprese, progetti implementati*)
2. Formazione personale addetto al campionamento: evidenze (corsi, istruzioni, procedure)
3. Campionamento alimenti importati: frequenze di campionamento, evidenze di dati di controllo, dati sul sistema TRACES, campionamenti aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla normativa di settore
4. Ispezioni presso gli OSA: come gli OSA prevengono i rischi di contaminazione e relative evidenze (programmi di ispezione, istruzioni/procedure/linee guida per gli ispettori e per gli OSA)
5. Laboratori ufficiali: elenco dei laboratori ufficiali e relativo scopo di accreditamento
6. Attività di monitoraggio «Acrilammide»

1. Descrizione, sulla base dei piani nazionali di CU e di monitoraggio di tutti i contaminanti (comprese le tossine vegetali) e sulla base delle risposte ricevute dalle Autorità competenti delle regioni/province autonome, del razionale per la selezione dei contaminanti, degli alimenti e degli OSA per le diverse strategie di campionamento (selettiva e oggettiva). Informazioni sui progetti condotti, sui dati trasmessi ad EFSA e sui dati di campioni non conformi con le relative azioni intraprese

2. Informazioni sulla formazione relativa all'attività di campionamento: indicazioni dei piani nazionali, istruzioni regionali, corsi

3. Informazioni sulle frequenze di campionamento e sui dati presenti nel sistema TRACES per gli alimenti importati

4. Informazioni sulle attività ispettiva presso gli OSA demandate alle Autorità Locali con le verifiche, sulle gestione di rischi da parte degli OSA, ad esse delegate. L'Ufficio 6, al fine di promuovere le verifiche sulle gestione dei rischi, ha diffuso: 1) note a tale scopo, 2) ha richiesto, entro ottobre 2022, una RELAZIONE sulle verifiche, da parte degli ispettori, relative alle misure/azioni adottate dagli OSA al fine della prevenzione dei rischi

5. Trasmissione ELENCHI dei laboratori ufficiali allegati ai PIANI NAZIONALI con lo status di validazione/accreditamento

6. Dati derivanti dall'attività di monitoraggio dell'Acrilammide e altre informazioni (in parte ricevute dalle regioni che hanno risposto al questionario)

SINTESI RISPOSTE AL QUESTIONARIO

TUTTE LE
INFORMAZIONI
TRASMESSE
SONO STATE
SUPPORTATE
CON NUMEROSE
EVIDENZE
DOCUMENTALI

**PRIMA SETTIMANA DELLO
STUDIO IN
VIDEOCONFERENZA:
15-18 MARZO 2022 (1)**

- ❑ **Distribuzione delle competenze sugli alimenti e la sicurezza alimentare a livello centrale, regionale e locale e relativo coordinamento, incluso quello con ISS e LNR**
- ❑ **Competenze sui controlli per i contaminanti a livello centrale: uffici 2,6,8 DGISAN (Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione) e ufficio 8 DGSAF (Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari)**
- ❑ **Competenze in materia di controllo dei contaminanti dell'ufficio 6 DGISAN**
- ❑ **Organizzazione del sistema di controllo per i contaminanti e tossine vegetali (cfr piani nazionali, regionali, locali)**
- ❑ **Risultati dei controlli ufficiali e dei monitoraggi per gli anni 2020-2021.**

**Approfondimenti, da parte degli
auditor, con l'UFFICIO 6 DGISAN :
15-16 marzo**



PRIMA SETTIMANA DELLO
STUDIO IN VIDEOCONFERENZA:
15-18 MARZO 2022 (2)

REGIONE PIEMONTE

Approfondimenti:

- sull' implementazione dei piani nazionali a livello regionale e a livello locale
- sul coinvolgimento dei laboratori
- sulla distribuzione dei campioni, basata sui rischi, condotta dall'Autorità locale
- sulle verifiche di avanzamento dei controlli programmati
- sulla formazione per le attività di campionamento
- sulle azioni successive alle non conformità

UFFICIO 8 DGSAF

Approfondimenti:

- sul rispetto delle frequenze dei controlli per gli alimenti importati
- sui dati inseriti nel sistema TRACES
- sugli ulteriori controlli condotti e istruzioni fornite ai PCF

Approfondimenti, da parte
degli auditor, con:
REGIONE PIEMONTE,
UFFICIO 8 DGSAF,
UFFICIO 6 DGISAN:
17 e 18 marzo



SECONDA SETTIMANA
DELLO STUDIO
-VISITE IN LOCO-:
21-25 MARZO 2022

- ❑ **Riunioni presso gli Uffici delle Regioni** per presentare la programmazione delle attività di controllo ufficiale e delle altre attività e la distribuzione delle competenze a livello territoriale
- ❑ **Visite presso i laboratori ufficiali** per raccogliere informazioni su : prove accreditate/validate, tipologia di metodi, tipologia di accreditamento
- ❑ **Visite presso gli OSA** per verificare le modalità con cui vengono condotte le attività di campionamento
- ❑ **Visita presso i PCF (Posti di Controlli frontaliери)** per verificare i controlli sui prodotti/materie provenienti da Paesi terzi, nonché le attività di campionamento

Approfondimenti, da parte degli auditor, presso:
REGIONE CAMPANIA
REGIONE LOMBARDIA
LABORATORI UFFICIALI DELLE DUE REGIONI



PRIME OSSERVAZIONI EMERSE

IN ATTESA DEL «DRAFT REPORT»



- ❑ Risultato generale positivo con chiara evidenza dell'applicazione della normativa di settore e della distribuzione delle competenze tra le diverse AC coinvolte nella programmazione e gestione delle attività di CU e altre attività ufficiali e della collaborazione con gli Istituti di ricerca e LNR
- ❑ Riscontrata una buona organizzazione delle attività analitiche presso i laboratori ufficiali
- ❑ Chiara la categorizzazione del rischio utilizzata dalle regioni per selezionare OSA
- ❑ Criticità SISTEMA TRACES rappresentate anche dai colleghi dei PCF
- ❑ Maggior coordinamento tra le Autorità centrali e territoriali per conoscere le azioni intraprese a seguito di riscontrata non conformità
- ❑ Migliorare flusso informazioni tra AC a seguito delle ispezioni condotte presso gli OSA
- ❑ Maggiore chiarezza sulla ridistribuzione a livello locale tra attività programmata e attività effettuata per poter apportare eventuali implementazioni nel sistema
- ❑ Predisposizione di Procedure operative per lo svolgimento delle attività di campionamento
- ❑ Maggiore formazione per gli ispettori che eseguono il campionamento
- ❑ Maggiore evidenza nei verbali ispettivi dei controlli effettuati sull' HACCP e degli esiti delle precedenti visite ispettive

RIUNIONE DI CHIUSURA: 29 MARZO 2022

Le risultanze della visita conoscitiva sono POSITIVE e nella riunione di chiusura il TEAM si è focalizzato su aspetti NEGATIVI o da migliorare:

- ❑ **Organizzazione e implementazione dei controlli ufficiali:** è stato riscontrato un comportamento non omogeneo, fra le due regioni visitate, per la definizione delle frequenze dei controlli presso gli OSA (INTESA Stato/Regioni 212/2016)
- ❑ **Esecuzione dei controlli ufficiali :** mancanza di istruzioni per gli ispettori per verifica della gestione dei rischi degli OSA; nei casi di basse frequenze di controlli degli OSA, non è emersa evidenza di approfondimenti sulle attività di autocontrollo, mancanza di evidenze sulle attività effettuate dagli ispettori presso gli OSA negli anni passati
- L'ufficio 6 DGISAN è carente nelle verifiche costanti dei dati inseriti nel sistema NSIS Alimenti con conseguenze sulla implementazione dei piani**
- ❑ **Campionamento (osservato presso gli OSA e presso i PCF):** gli ispettori, presso un OSA, non erano in possesso della strumentazione per l'omogeneizzazione del campione
- ❑ **Controlli all'importazione:** presso un PCF non è stata raggiunta la frequenza stabilita dei controlli. Non sono note, fra i PCF, le frequenze di controllo effettuate da ciascuno, né l'ufficio 8 DGSAF ha una visione immediata della situazione nazionale (criticità evidenziata dallo stesso ufficio 8 per una limitazione del sistema TRACES stesso)
- ❑ **Misure in caso di non conformità:** le azioni di follow up, a livello locale, sono limitate e non sempre mirano a comprendere la causa della contaminazione (onde evitare il ripetersi della non conformità). Ciò non consente una valutazione dei rischi di ampia portata
- ❑ **Laboratori ufficiali:** a) implementazione dello scopo di accreditamento flessibile, b) implementazione dell'approccio multianalita



INDICE DELLE RACCOMANDAZIONI DEL TEAM ISPETTIVO PER LA PARTE DI CAMPIONAMENTO E ANALISI

- L'accreditamento nello scopo flessibile
- I materiali di riferimento di laboratorio
- La preparazione delle aliquote per il controllo ufficiale
- Qualche appunto sul campionamento



SCOPO DI ACCREDITAMENTO

*«Vista la preminenza numerica di modalità di accreditamento nello scopo fisso presso i laboratori visitati, il team raccomanda di prendere in considerazione l'**accreditamento nello scopo flessibile**»*

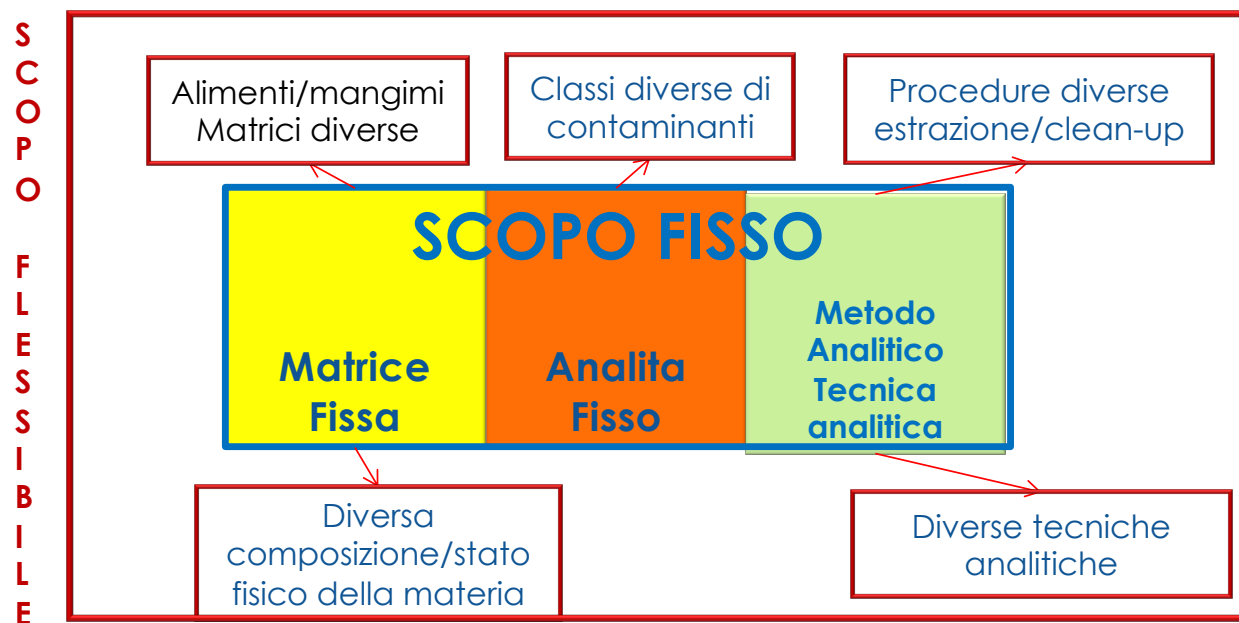
- ✓ Storicamente, l'accreditamento è partito e si è basato sul cosiddetto ambito fisso di accreditamento
- ✓ L'ambito di applicazione nello scopo fisso non consente di aggiungere o modificare le attività dello scopo di accreditamento senza che vi sia una valutazione puntuale da parte dell'ente di accreditamento, anche quando la competenza del laboratorio in questo settore è già stata dimostrata.

APPLICAZIONE DELLO SCOPO FLESSIBILE

- ✓ L'accreditamento flessibile parte da
 - una base di competenza nella specifica problematica
 - 2 anni di accreditamento sulla tecnica analitica/matrice
- ✓ Consente di apportare modifiche all'interno dello scopo di accreditamento in una maniera semplificata senza doversi rivolgere all'ente di accreditamento partendo da zero

Ecco alcuni esempi:

- Ampliamento a nuove matrici in metodo accreditato
- Modifiche di metodi non standardizzati che sono già inclusi nell'accREDITAMENTO
- Introduzione di nuove proprietà, variabili, analiti e campo di applicazione in un metodo già accreditato
- Introduzione di nuovi prodotti/nuove tipologie di campioni in un metodo già accreditato.

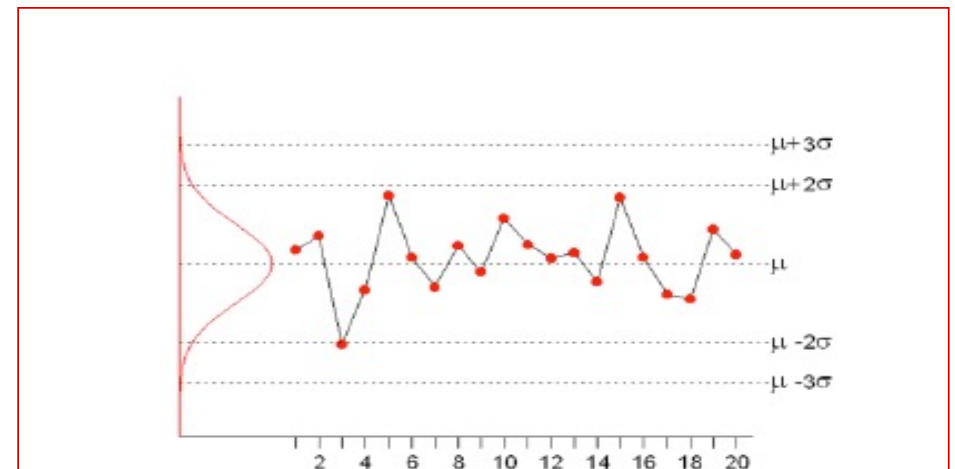


CARTE DI CONTROLLO

«I laboratori devono avviare tutte le operazioni di controllo di qualità dei metodi per il controllo esterno ed interno, per quest'ultima attività si raccomanda l'uso di carte di controllo costruite su **materiali di riferimento di laboratorio**»

La carta di controllo si concentra sulla variabilità della misura nel tempo, utile per:

- ✓ Valutare le condizioni presenti
- ✓ Studiare le prestazioni nel tempo
- ✓ Analizzare l'andamento per il miglioramento
- ✓ Misurare la variabilità per verificare/valutare l'incertezza.



- Vengono definiti
 - μ è il valore medio di contaminazione delle analisi 15/20
 - σ è lo scarto tipo di ripetibilità
 - gli estremi di accettabilità del valore di contaminazione:
- Successivamente, si registrano i risultati delle analisi condotta durante diverse sessioni analitiche (giorni diversi/operatori diversi/batch di reagenti diversi) e si verifica che l'andamento rientri nei limiti $2\sigma_{LM}$ e $3\sigma_{LM}$ definiti

LE ALIQUOTE UFFICIALI

La legislazione sul controllo ufficiale (Regolamento (EU) 625/2017) prevede che l'autorità competente assicuri che nel prelevare i campioni ne sia prelevata una quantità sufficiente per consentire una controperizia e, se dovesse rivelarsi necessario, per l'esame di altre analisi da parte di un laboratorio ufficiale a spese dell'operatore (D.lgs. 27/2021 art. 7 e 8).

La preparazione delle aliquote ufficiali deve essere eseguita con la garanzia di sufficiente omogeneità



NELLA PRATICA



(Sotto-partita)



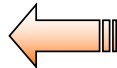
3-100 camp
elementari



Camp globale (5-10 kg)



Aliquote ufficiali



Campione per
l'analisi: 25-50g
80-200 chicchi
di granella

RAPPRESENTATIVO?

Il campione per l'analisi di laboratorio deriva da una riduzione, fino a 200 volte, del campione globale.
Deve essere garantita la **rappresentatività** del campione globale rispetto alla partita.

È pertanto necessaria una **rigorosa omogeneizzazione** del campione globale che può essere eseguita mediante la macinazione a secco o quando la matrice lo consente la miscelazione con acqua (slurry)



Quale la strada migliore da intraprendere?



OMOGENEIZZAZIONE

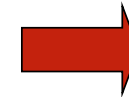
- RAS MILL, granulometria grossolana
- RETSCH ZM 20, granulometria fine 200 µm
- Omogeneizzatori alta velocità



Tempo di realizzazione 5-15 min/kg fino ad 1h/kg



A SECCO



SLURRY



- SILVERSON MIXER ultraturrax
- Waring blender diverse capacità (1-5 litri)



- Tempo di realizzazione 20 min

CAMPIONAMENTO

- ✓ Continuo aggiornamento della legislazione
- ✓ Procedure per garantire l'omogeneità delle aliquote ufficiali
- ✓ Acquisizione dello storico delle risultanze dell'autocontrollo e registrazione puntuale delle attività di HACCP

- I campionamenti presso i PCF sono attività condotte sotto la pressione e i tempi dei flussi dell'importazione. Il personale coinvolto è altamente competente ed esperto. Per le attività inerenti alle micotossine (frutta a guscio, frutta secca, cereali, spezie) vi è una legislazione dedicata con per i controlli accresciuti.
- Campionamento presso OSA 1: scarsa dimestichezza con le versioni dei regolamenti aggiornati e sulle modalità di campionamento;
- Campionamento presso OSA 2: nessun problema con i riferimenti normativi. Criticità sulle attività di omogeneizzazione del campione e necessità di dare evidenze documentate sul controllo delle specifiche analisi di HACCP;
- Campionamento presso OSA 3: mancanza di una procedura che permetta di tenere traccia e dia evidenza di periodici controlli sull'autocontrollo e su tutti i precedenti controlli.



SI RINGRAZIA PER L'ATTENZIONE

l.verticchio@sanita.it

s.paduano@sanita.it

barbara.desantis@iss.it