

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Vigilanza e controllo: dalle linee guida regionali alla pratica in Igiene e Sanità Pubblica

Principi di categorizzazione dei rischio e differenziazione delle tipologie di intervento nell'area veterinaria e di igiene alimenti

Reggio Emilia, 20 ottobre 2015

Gabriele Squintani
Azienda USL Bologna

PRELIMINARE

Peculiarità della sicurezza
alimentare nell'ambito della
prevenzione

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

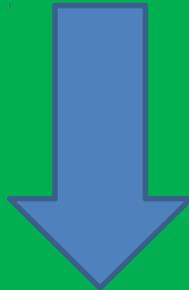
- Un diverso comportamento tra gli operatori del CU incide sul costo del prodotto finito
- Siamo forse l'unico settore del SSN sottoposto a continui controlli esterni:
 - Audit interni
 - Regione
 - Ministero
 - FVO
 - Paesi terzi

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.

ANNO 2005

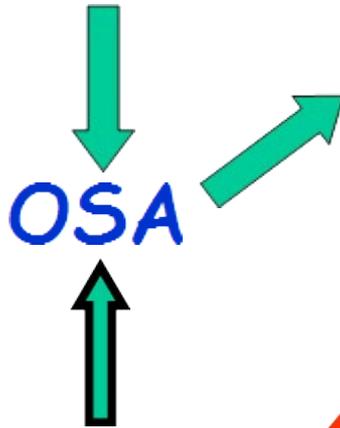
REGOLAMENTI CE
"PACCHETTO IGIENE"



RIVOLUZIONE

IL CONTESTO

FILIERA
ALIMENTARE



CONTROLLO
UFFICIALE



Quindi facciamo
parte di un

S I S T E M A



REGOLE

Regole del sistema

- Omogeneità
- Trasparenza
- Interscambio

**FINE
AUTOREFERENZIALITA'**

TRASPARENZA



REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'
SVOLTA

OMOGENEITA' E INTERSCAMBIO



STRUMENTI E CRITERI COMUNI
PER LA REGISTRAZIONE
DELL'ATTIVITA'

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

Effettuare i controlli previsti e che
servono

Tramite la categorizzazione del rischio

- AUSL
- Regionali (meglio)

CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

GENERALE

CRITERI

- Per tipologia produttiva
- Per livelli di produzione

AZIONI

- Per ogni tipologia produttiva, definire cosa e con che frequenza eseguire i controlli.
- Stabilire il livello standard dei controlli e numero e tipologia controlli da fare in più, se rilevate NC, o in meno, se nel tempo tutto regolare

CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO PER SINGOLO OPERATORE

Applicazione dei criteri generali ad ogni singolo operatore

AZIONI

Sulla base dello storico, revisione continua delle frequenze e tipologie controlli

Formazione preventiva sul singolo e sulla categoria produttiva

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

Dove eseguito il controllo

Il tipo di controllo

Audit; Ispezione; Verifica

Il motivo del controllo

Su domanda; Su segnalazione; programmata;
follow up

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

Dove eseguito il controllo



- Reparto (*deposito, lavorazione, ecc*)
- Processo produttivo (*sezionamento, pasta farcita, ecc*)
- Singolo aspetto (*area di indagine*)

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

Aree di indagine

- Registrazione/riconoscimento
- Struttura e attrezzature
- Condizioni pulizia e sanificazione
- Igiene del personale e delle lavorazioni
- Formazione del personale
- Infestanti
- SOA, rifiuti e approvvigionamento idrico
- Rintracciabilità/ritiro/riciamo
- Deposito e trasporto
- Materie prime, semilavorati
- Prodotto finito ed etichettatura
- Piano autocontrollo/HACCP

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

Altre attività eseguite

- Certificazioni
- Campioni

Abolito il concetto di
«accesso»

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA

STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

DEFINIRE LIVELLO DI DETTAGLIO DEI CONTROLLI SVOLTI (check list?)

PER OGNI VERIFICA EFFETTUATA VA REGISTRATO IL GIUDIZIO:

- Conforme
- Non conforme
- Maggiore dettaglio? (SI, si, no, NO)

REGISTRAZIONE NON CONFORMITA'

(1)

- descrivere tipo NC
(specificare norma non rispettata?)
- se NC grave: sospensione attività
- altrimenti:
 - chiedere a OSA come intende gestire la produzione salvaguardando salubrità alimento;
 - approvare proposta;
 - registrare la proposta;
 - stabilire tempo massimo x risoluzione problema;

VERIFICA NON CONFORMITA'

(1)

TUTTE LE NC VANNO CONSEGNATE
ALL'OSA FIRMATE E DA LUI
SOTTOSCRITTE

- Eeguire controllo alla scadenza periodo concesso (follow up);
- Se controllo favorevole registrarlo e firmarlo e darne copia OSA;
- se sfavorevole: provvedimenti.

VERIFICA NON CONFORMITA'

(2)

Può essere importante eseguire controlli a campione prima della scadenza per verificare se OSA rispetta le modalità di gestione del pericolo concordate.

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTA CONSENTE

1) TRASPARENZA

2) VERIFICHE INTERNE

(E' anche un vantaggio per l'operatore che ha eseguito il controllo!!)

REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA'

I dati registrati devono essere in un formato elaborabile possibilmente in modo informatico

COSA SERVE ELABORARE I DATI?

ELABORAZIONE DATI DI ATTIVITA'

- Per estrarre dati indispensabili alla programmazione (categorizzazione per singolo OSA o categorie OSA, carichi lavoro individuali, altro)
- Per valutare le maggiori non conformità e mettere in atto azioni preventive (formazione al singolo o associazioni, comunicazione, ecc)
- Per una preliminare verifica sulla omogeneità in ambito del controllo ufficiale
 - Per rendicontare l'attività svolta

LA REGISTRAZIONE ELABORABILE
(crocetta su una casella)
LIMITA LA PROFESSIONALITA' DEL
CONTROLORE?

NO

La professionalità sta nel giudizio
espresso e non nel modo di sintetizzarlo
perché sia elaborabile!!

Verifica della qualità del controllo eseguito

- Controlli interni (audit)
- Supervisioni

Verifica della qualità del controllo eseguito

Supervisioni

IN UFFICIO

Elaborazione dati attività e non conformità per operatore e discussione collegiale

Discussione collegiale di casi specifici

Verifica della qualità del controllo eseguito

Supervisioni

IN CAMPO

Sopralluoghi congiunti
operatore/supervisore con compilazione
scheda indipendente e confronto finale
oppure operatore compila e supervisore
controlla. Alla fine discussione.

Verifica della qualità del controllo eseguito

Supervisioni

CRITICITA'

Capacità del supervisore

Associare la supervisione agli strumenti classici di valutazione della persona

LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA'

Piano di lavoro di servizio

Attività da svolgere

(riferimenti normativi e piani di lavoro nazionali, regionali, aziendali)

Strutture da controllare e tipologia di controllo

(anagrafica aggiornata)

Definizione della tempistica per singola prestazione

LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA'

Piano di lavoro di servizio

I controlli sono effettuati da un operatore o
in coppia

Definizione delle aree integrate di intervento
(tra Servizi, con altri Dip., con Enti esterni)

Personale
(numero ed eventuali limitazioni)

Piano di lavoro individuale

LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA'

Piano di lavoro di servizio

SENZA QUESTO LIVELLO DI
DETTAGLIO SI RIESCE A GARANTIRE
L'EQUITA' TRA OPERATORI DEL
CARICO DI LAVORO E SOPRATTUTTO
LA SOSTITUZIONE DEL PERSONALE
IN CASO DI PENSIONAMENTO O
ALTRO MOTIVO DI
ALLONTANAMENTO?

CRITICITA' GENERALI

Coinvolgimento del personale

- Difficoltà nel coordinamento
- Ritrosia al cambiamento
- Scarsa propensione alla registrazione di dettaglio e alla condivisione con colleghi
- Limitato gradimento per il confronto con altri colleghi
- Registrazione dell'attività svolta su sistemi informatici

CRITICITA' GENERALI

Sistemi informatici

- Adeguali alle finalità e costantemente aggiornati
- Predisposti allo scambio con altri sistemi (aziendali, regionali, laboratori ufficiali, ministero, altri organismi, ecc.)
- Problemi economici per adeguarli e aggiornarli

RISOLVERE CRITICITA'

Impossibile?

No

Difficile?

SI

