



ANNI

1958
2018

del Ministero della Salute
Al servizio dei cittadini

I risultati preliminari dell'Audit USDA-FSIS

ITALY

Audit Dates: September 10 – 25, 2018

DGISAN-2

dr.ssa Anna Beatrice Ciorba



United States Department of Agriculture

OneUSDA “Do right and feed everyone”



Food Safety and Inspection Service

Protecting Public Health and Preventing Foodborne Illness



Contenuti della presentazione

- Audit Objective
- Audit Standards
- Audit Scope
- Preliminary Audit Findings

Audit Objective

Verificare il mantenimento del rispetto degli accordi esistenti tra Italia e USA che consentono all'Italia di poter esportare

PRODOTTI:

Carne suina e prodotti a base di carne suina

routine ongoing equivalence verification audit

Audit Standards

- EC Regulation 852/2004
- EC Regulation 853/2004
- EC Regulation 854/2004
- EC Regulation 2073/2005
- EC Directive 96/22/EC
- EC Directive 96/23/EC

Audit Standards

L'equivalenza include:

- Test per *Enterobacteriaceae* e conta microbica totale effettuata al posto di test generic per *E. coli*
- Accettazione del metodo di prova ISO 6579 e AOAC 967.25 per l'analisi di *Salmonella* su carcasse.
- Prelievo di 75-grammi di prodotto per il campionamento di prodotti Ready-To-Eat (RTE) per la ricerca di *Salmonella*.

Audit Scope

FSIS effettua supervision sui Paesi terzi “risk-based”, l’analisi del rischio include:

- Un analisi di un questionario (SRT) compilato dal Paese esportatore;
- Tipo e volume di produzione;
- Risultati di ispezioni e campionamenti al Point-of-entry (POE);
- Frequenza di audit precedent; e
- Attività di supervisioni e campionamento effettuate dal Governo Centrale .

Audit Scope

- ✓ Ministero della Salute
- ✓ Regione Lombardia
- ✓ Regione Emilia-Romagna

- ✓ 3 impianti di macellazione;
- ✓ 9 stabilimenti di trasformazione

- ✓ Laboratorio per analisi chimiche e microbiologiche IZSLER (Brescia)

Preliminary Audit Findings

[C¹] Il sistema ispettivo del Paese terzo deve essere organizzato ed amministrato in modo tale da garantire l'applicazione di standard equivalenti a quelli in vigore negli Stati Uniti :

- La Central Competent Authority (CCA) ha un'organizzazione e staff sufficiente per assicurare l'uniforme implementazione dei requisiti sanitari.
- La CCA effettua l'ultima attività di controllo e supervisione presso il personale addetto ai controlli ufficiali e gli stabilimenti di lavorazione certificate USA.
- La CCA assicura che agli stabilimenti venga assegnato personale qualificato.
- La CCA ha la responsabilità e la capacità di assicurare l'implementazione dei requisiti normativi presso gli stabilimenti di lavorazione.
- La CCA dispone di mezzi tecnici ed amministrativi adeguati per effettuare la sua attività.

Preliminary Audit Findings

[C¹] Government Oversight

Non sono state riscontrate non conformità

Preliminary Audit Findings

[C²] Il Sistema ispettivo deve assicurare:

- ✓ Il rispetto del benessere animale durante la macellazione;
- ✓ Che venga eseguita ispezione Ante-mortem nei capi macellati;
- ✓ Che venga eseguita ispezione Post-mortem su tutti I capi macellati;
- ✓ Il controllo del material non edibile;
- ✓ Il controllo dei siti di lavorazione delle carni;
- ✓ Esecuzione di controlli ispettivi ad ogni turno di lavoro per le produzioni USA;
- ✓ Esecuzione di verifiche periodiche presso Igi stabilimenti abilitati ad esportare verso gli USA

Preliminary Audit Findings

[C²] Government Statutory Authority, Food Safety, and Other Consumer Protection Regulations

Presso un ufficio regionale gli ispettori hanno osservato che i report di supervisione non documentavano che l'attività di supervisione era stata effettuata in modo complete nel corso di un anno:

- I report non includevano la revisione dei requisiti HACCP
- I report non includevano la revisione dei requisiti microbiologici

Preliminary Audit Findings

[C³] Il Sistema ispettivo deve prevedere che vengano rispettati i requisiti sanitari relative alla sanificazione (Sanitation Performance Standards - SPS) , alle buone pratiche di lavorazione e all'implementazione delle SSOP (sanitation standard operating procedures).

Preliminary Audit Findings

[C³] Government Sanitation: Core Requirements

Sanitation Performance Standards (SPS)

Controllo infestanti:

- In 5 stabilimenti sono state riscontrate celle troppo piene che impedivano di poter confermare l'assenza di infestanti e che potevano inoltre essere di difficile sanificazione.

Tubature:

- In 1 stabilimento mancava di un drenaggio adeguato delle acque, con conseguente accumulo della stessa quando veniva aperta la porta della macchina che determina la chiusura delle confezioni di prodotto thermally processed commercially sterile.

Preliminary Audit Findings

[C³] Government Sanitation: Core Requirements

Ventilazione:

- In due stabilimenti un inadeguato sistema di ventilazione determinava la formazione di condensa presso celle di stoccaggio o aree di produzione.
- Non è stata rilevata la diretta contaminazione del prodotto.

Preliminary Audit Findings

[C³] Government Sanitation: Core Requirements

Lavorazioni:

- In uno stabilimento, le carcasse di suini presenti sulle guidovie per il taglio supplementare erano in contatto diretto l'una con l'altra prima dell'inizio delle operazioni di toelettatura/ sezionamento, con il risultato di una potenziale contaminazione incrociata tra le carcasse.

Preliminary Audit Findings

[C³] Government Sanitation: Core Requirements

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)

- In 1 stabilimento di macellazione è stata identificata una non conformità riferibile alle procedure di macellazione :
 - Il dipendente dello stabilimento responsabile per la legatura del retto utilizza la mano con il guanto per afferrare l'area perianale senza effettuare sanificazioni delle mani tra una carcassa ed un'altra.

Preliminary Audit Findings

[C⁴] Il Sistema ispettivo deve assicurare che gli stabilimenti sviluppino, implementino e mantengano piani HACCP adeguati.

Preliminary Audit Findings

[C⁴] Government HACCP System

Hazard Analysis and Supporting Documentation

- Uno stabilimento che produceva mortadella RTE mancava di prove sufficienti che gli involucri utilizzati per il prodotto fossero impermeabili e impedissero l'esposizione post-letale a Lm. Pertanto, non vi è alcun sostegno sul fatto che i prodotti non siano esposti alla post-letalità ed esenti dai requisiti di Listeria DGISAN 35665.
- Nello stesso stabilimento la fase di raffreddamento (stabilizzazione) del processo produttivo non era supportata da una validazione sufficiente ad assicurare che i prodotti subissero la stabilizzazione e pertanto fossero sotto controllo.

Preliminary Audit Findings

[C⁴] Government HACCP System

Hazard Analysis and Supporting Documentation (continued)

- Uno stabilimento che produceva prodotti RTE (prosciutto disossato) mancava di supporto per le decisioni nell'analisi dei pericoli nella fase di ricezione del processo e nella fase di disossamento del processo

Preliminary Audit Findings

[C⁴] Government HACCP System

Hazard Analysis and Supporting Documentation (continued)

1 stabilimento produttore di prodotti TPCS (cotechino):

- Mancanza di una dettagliata descrizione di un processo termico congruente con i dati dello studio di validazione
- Mancanza di una procedura tale da prevenire la proliferazione di batteri di deterioramento (processo termico entro 2 h)
- Lo stabilimento non effettua la misurazione della temperatura iniziale del processo termico nel contenitore più freddo (misurazione ad ogni trattamento termico)
- I contenitori individuali dei prodotti “thermally processed” non sono identificati con un codice che identifica la data di confezionamento

Preliminary Audit Findings

[C⁴] Government HACCP System

Annual Reassessment

- Il stabilimento non ha documentato l'esecuzione del reassessment annual del suo piano HACCP.

HACCP Plan Implementation

- Il stabilimento di produzione non ha effettuato le attività di verifica con la frequenza stabilita nel suo piano HACCP.

Preliminary Audit Findings

[C⁴] Government HACCP System

HACCP Recordkeeping

- In 1 stabilimento la revision delle registrazioni riferibili al piano HACCP ha documentato l'assenza della registrazione dell'ora in cui viene effettuata l'attività di verifica.
- In 1 stabilimento, alcune registrazioni (monitoraggio e verifica) riferibili al piano HACCP non riportano l'orario di esecuzione della stessa. Inoltre, lo stabilimento non possedeva la documentazione relative alla calibrazione degli strumenti di misura utilizzati per effettuare il monitoraggio dei CCP.

Preliminary Audit Findings

[C⁵] Il sistema di ispezione deve avere un programma di controllo dei residui chimici, organizzato e gestito dal governo nazionale, che includa il campionamento casuale degli organi interni e del grasso delle carcasse per la ricerca di residui chimici identificati dalle autorità del paese esportatore o da FSIS come potenziali contaminanti

Preliminary Audit Findings

[C⁵] Government Chemical Residues Testing Programs: Core Requirements

Non sono state riscontrate non conformità

Preliminary Audit Findings

[C⁶] Il sistema deve attuare determinati piani di campionamento al fine di garantire che la carne o i prodotti destinati all'esportazione negli Stati Uniti siano sicuri e salubri

Preliminary Audit Findings

[C⁶] Government Microbiological Testing Programs: Core Requirements

- Programma ufficiale di campionamento dei prodotti RTE:
La CCA ha determinato che 1 stabilimento dovesse effettuare il campionamento di 1 prodotto /anno nell'ambito del piano RTE_RAND. Tuttavia il campionamento ufficiale per Lm e Salmonella è stato effettuato su un prodotto non destinato all'export negli U.S.A. (different size and process conditions).
- Campionamento Listeria:
Uno stabilimento ha omesso di includere il locale per il lavaggio del prosciutto come area esposta alla post-letalità soggetta al campionamento di superfici a contatto con gli alimenti nell'ambito del programma Listeria scritto.



Ministero della Salute



ANNI

1958
2018

del Ministero della Salute
Al servizio dei cittadini



**Grazie per
l'attenzione!**