

L'efficacia concreta

TABELLA N. 1 - PREVENZIONE DELLE ALLERGIE ALIMENTARI

OBIETTIVI	ALTO LIVELLO	STRATEGICI	OPERATIVI
Contributo Soggettivo	Incrementare il livello di prevenzione delle allergie alimentari e di possibilità di scelte consapevoli da parte del consumatore	Incrementare il grado di conformità al Regolamento UE 1169/2011 delle informazioni al consumatore	Controllo ufficiale dell'X% degli stabilimenti che producono alimenti con le sostanze e i prodotti allergenici, in un anno (Servizio veterinario se solo di origine animale o Dipartimento di prevenzione se anche vegetali).
INDICATORI	Gli obiettivi di alto livello non hanno indicatori	Conformità delle informazioni alimentari date al cittadino consumatore dopo il secondo controllo ufficiale.	Esecuzione del 100% dei controlli programmati

Una prospettiva della verifica dei controlli ufficiali

La competenza primaria dei servizi veterinari ASL riguarda l'esecuzione dei controlli ufficiali ex Regolamento CE 882/2004, intesi a verificare la conformità alle normative volte a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali (diretti e veicolati dall'ambiente), a garantire pratiche commerciali leali e tutelare gli interessi dei consumatori, in primis ai fini di una scelta consapevole e sicura dell'alimento. L'art. 8 di questo Regolamento stabilisce che le Autorità competenti predispongano procedure per verificare l'efficacia dei controlli da esse eseguiti e approntino i correttivi eventualmente necessari. "Efficacia" è una delle tante parole-icona che ha perso il proprio senso tra i flutti incontenibili dell'attuale crisi cosmetica dell'argomentare, anche in ambiente tecnico, sopraffatta dalla rinuncia al discernimento ed alla complessità. Se con essa si intende la "capacità di ottenere l'effetto voluto", tutto dipende dagli esiti che si intendono ottenere, a partire dalla programmazione, e dalla mission che alla veterinaria di sanità pubblica intendiamo ascrivere.

La Commissione Europea, nel 2014, ha affermato che manca una valutazione costante per stabilire l'efficacia dei controlli ufficiali e che le Autorità competenti hanno segnalato difficoltà nell'identificare gli obiettivi/indicatori adeguati riguardanti l'efficacia invece dell'efficienza. L'oggetto della verifica è il sistema dei controlli ufficiali, essa non può essere (solo) una supervisione operativa. Vi sono degli elementi procedurali e di qualità definiti nella letteratura "prerequisiti", rappresentati dalla legittimità del procedimento (amministrativo o penale), o dalla conformità alle norme speciali, in primis gli artt. 54 e 9 del Regolamento citato.

Prerequisiti possono ancora essere: la pianificazione e conseguente esecuzione periodica dei controlli in base ad una valutazione dei rischi effettivi e dell'affidabilità di quelli già eseguiti; l'impiego di procedure documentate, adeguate ed uniformi; l'uniformità dei campi d'esame; la coerenza, cioè assenza di disparità di trattamento, appropriatezza e imparzialità dei controlli e delle azioni conseguenti; l'individuazione attendibile, precisa ed omogenea delle non conformità; la capacità di (contribuire a) ristabilire le conformità. I "prerequisiti", lo dice la parola stessa, sono necessari, ma non sufficienti. Basta separarsi, per un istante solo, dagli anglicismi per intuire quali siano i reali "effetti" da perseguire. Se infatti "output" è tradotto come uscita, produzione, "outcome" significa, appunto, risultato, esito.

La mera esecuzione dei controlli, dunque, può essere un indicatore, ma non è detto comporti effetti di conformità e di salute adeguati.

La Tabella 1 riporta un esempio, molto semplificato, di programmazione e verifica di controlli ufficiali con un obiettivo di salute e di conformità.

Il Codex Committee on Food Labelling della FAO/OMS (Codex Alimentarius) ha stabilito un elenco dei più comuni cibi allergenici a livello mondiale: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, noci, e loro derivati. Coerentemente col dato scientifico, il Regolamento UE 1169/2011 dispone che siano obbligatorie le indicazioni di qualsiasi ingrediente che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento, e ne riporta un elenco. L'efficacia diventa il grado di realizzazione (o di previsione di realizzazione) degli obiettivi e relativi outcome del sistema di controllo ufficiale predisposto. La sua verifica è una valutazione permanente e costante del livello di realizzazione di attività e procedure degli obiettivi o outcome stabiliti.

Gli obiettivi devono essere SMART, cioè Specific, Measurable (con l'eccezione di quello di alto livello), Attainable, Relevant e Time-bound. Gli indicatori RACER, cioè Relevant, Accepted, Credible, Easy to monitor e Robust. L'analisi dei dati viene effettuata tramite una comparazione di quelli attuali con la baseline da un lato, rappresentata dalle non conformità rilevate al primo controllo, e con i livelli programmati dall'altro.

Nel campo del controllo ufficiale, ritengo non sia possibile considerare un gruppo di controllo di non conformità, perché di fronte ad un'evidenza di questo tipo l'AC deve sempre procedere con le azioni conseguenti ex art. 54 Regolamento CE 882/2004. È invece fattibile un'analisi del contributo di fattori esterni al raggiungimento (o meno) degli obiettivi stessi.

Analizzati i dati, si giunge all'individuazione di appropriate azioni correttive secondo la Figura 1.

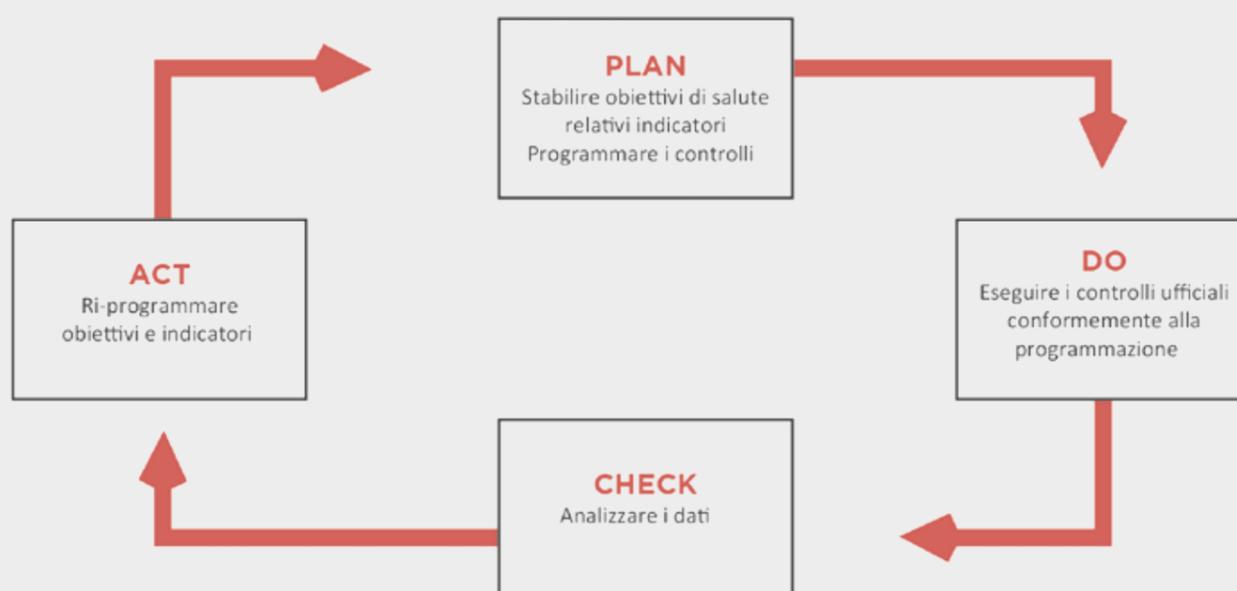


FIGURA 1 APPLICAZIONE DEL PDCA AL CONTROLLO DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI.

La verifica di efficacia è una procedura complessa (forse anche uno stile dirigenziale), costante e sistematica, che definisce il senso del sistema dei controlli, agevola coerente destinazione delle risorse ed indica agli operatori e agli stakeholders i risultati da raggiungere.

*Dirigente Veterinario AAS 2 Bassa Friulana Isontina Gorizia