



REGIONE SICILIA - AZIENDA U.S.L. N° 7 - RAGUSA
Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA - P. I. 00980640882

AREA DIPARTIMENTALE VETERINARIA
U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di "IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A."
Direttore: Dott. Salvatore Baglieri

Ragusa li 03 aprile 2009

Oggetto : ATTIVITA' ANNO 2008 – RELAZIONE FINALE

1. CARNI ROSSE: attività di macellazione, sezionamento e depositi frigoriferi.

Il numero degli impianti attivi di: macellazione (3), laboratori di sezionamento autonomi (4) e depositi frigoriferi (1), come si evince dalla tab. 1, restano invariati.

Tab.1

Ex usl	M	S	F
22	/	/	
23	2	2	
24	1	4	1

La nuova normativa ha oramai previsto un solo ed unico numero di riconoscimento (*approval number*) per tutti gli impianti indipendentemente dalla tipologia produttiva.

Dai dati riportati in tabella 2 si rileva :

- la crescita dell'attività di macellazione dei bovini che da **26.511** dell'anno 2007 passa a **29020**;
- la crescita della macellazione suina che da **16.567** capi passa a **18.423** capi;
- la costanza della macellazione degli ovi-caprini e dei solipedi.

Tab 2 Confronto tra le macellazioni dal 1999 al 2007

Anno	Bovini	Suini	Ovi-caprini	Eq.	Id. bov.	Id. s.	Id. o-c	Cist. bov.	Seq ca T capi	Tbc M.10/3	Tbc M.10/3 Altre sp
2007	26.511	16.567	5402	734	57	0	30	8	474	98	
2008	29020	18423	5428	720	55	0	21	16	543	72	/

Confronto tra le macellazioni dal 1999 al 2007

Anno	MSU		Test BSE	TEST SCRAIE	MSR T.	ABBATIMENTI BOVINI INFETTI			BR O-C	MAC USO FAMILIARE			
	Bov	Sui				LEI	TBC	BR		BOV.	SUI	OVO-	E.
2007	6	0	12256	201	939,831	16	1840	2468	119	375	64	45	4
2008	10		11332	62	?	14	2062	11509	193	563	49	33	2

I dati confermano l'ottimo andamento commerciale degli impianti di macellazione con circa 460 giornate lavorative nell'arco dell'anno degli impianti di macellazione, mediamente 3, talvolta 4 giornate di macellazione settimanale con elevati indici di presenza espressa in ore di medici veterinari.

674 risultano complessivamente le giornate di lavorazione dei laboratori di sezionamento.

L'attività di **macellazione delle carni rosse** costituisce da sempre, insieme alla attività di trasformazione del latte e alla attività di macellazione dei volatili da cortile, l'attività principale del servizio ove, costantemente vengono attuate tutte le iniziative per il contenimento delle zoonosi, così come negli altri comparti, **in sintonia con la mission del Servizio e sulla base dei programmi assegnati dalla Regione.**

L'attività di controllo presso gli stabilimenti di macellazione viene espletata con la presenza costante di personale veterinario. Da sottolineare che in uno degli impianti di macellazione si esegue una attività ispettiva particolarmente intensa ove operano da 2 a 3 medici veterinari dovuta non solo al numero dei bovini macellati ma anche e soprattutto alla categoria di bovini macellati: vacche a fine carriera ed animali infetti o provenienti da allevamento sotto vincolo sanitario in ottemperanza ai piani di risanamento.

Così come l'attività di controllo presso i laboratori di sezionamento che, in assenza di indicazione sulla frequenza dei controlli in base al rischio (basso/medio/alto) continua ad essere espletata per giornata di lavorazione.

Per quanto riguarda gli adempimenti tutti gli impianti:

1. hanno inviato i dati dei capi macellati secondo le modalità previste alla **Banca Dati Nazionale dell'anagrafe bovina.**
2. hanno inviato i **dati epidemiologici delle malattie infettive e parassitarie** di interesse veterinario, in particolare come si evince dalla tabella 2 B sono state eseguite **72 denunce per tbc bovina, 16 comunicazioni di cisticercosi bovina, e 21 comunicazioni di idatidosi ovocaprina,** alla Regione ed alle AA.SS.LL interessate;
3. risultano aver osservato le disposizioni in materia di **ICA** degli animali avviati alla macellazione, con esclusione dei bovini e dei giovani vitelli, in vigore per quest'ultimi (giovani vitelli) dall'inizio del 2009;
4. sono stati sottoposti ai controlli in materia di **anagrafe degli equidi** ai fini della macellazione degli equidi destinati al consumo umano;
5. sono stati sottoposti ai controlli sanitari in materia di **TSE (BSE e SCRAPIE):** scollonamento, prelievi romboencefali, gestione MSR e tutte le attività correlate all'ispezione ante e post mortem in attesa degli esiti di laboratorio: prelievi, verbalizzazioni, sequestro sanitario delle carni in attesa di esiti di laboratorio, liberalizzazione delle carni ecc...;
6. sono stati sottoposti ai controlli sanitari straordinari in materia di lotta alle malattie infettive (tbc e br) emanate con **DD. AA. 31361 e 0519** e con **O. M. 14/11/2006** consistenti nei nuovi metodi di identificazione degli animali infetti mediante boli magnetici e lettura all'arrivo al macello, nonché prelievi di materiale patologico per la tipizzazione dei micobatteri e/o delle brucelle, e/o per la genotipizzazione dell'animale ai fini della certezza identificativa.
7. sono stati sottoposti ai controlli sanitari relativi al **materiale patologico** sequestrato nel corso delle ispezioni post mortem, destinato alla distruzione nell'osservanza delle misure sanitarie all'uopo previste, quale indice di corretta osservanza dello smaltimento ai fini della tutela della salute del consumatore e della diffusione delle malattie infettive del bestiame e dell'uomo.
8. sono stati sottoposti ai controlli sanitari in materia di **benessere animale.**
9. **Sempre in aumento la macellazione uso familiare,** in particolare dei bovini, che si presenta sempre più fenomeno di risparmio economico del consumatore.

In definitiva nell'attività di macellazione, nell'anno in corso sia per l'aumento dell'entità di macellazione che per il numero di adempimenti correlati, continua ad essere impiegato il 60% dell'organico veterinario, compresi i 2 veterinari convenzionati, con il supporto anche di personale T.d.P. per gli adempimenti relativi ai prelievi, alla verbalizzazione, all'apposizione di sigilli, ai sequestri in attesa di esiti, alla gestione degli esiti degli esami di laboratorio e quant'altro.

2. ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE: Prodotti a base di carne e preparazioni di carni e carni macinate

Ex usl	N° stab.
22	
23	4
24	3

Da 12 stabilimenti sono scesi a 7 al momento attivi. Tutti come unità produttive autonome e con scarsi volumi produzione e non correlati a laboratori di sezionamento. Il settore denuncia una grave crisi che vede, al momento, la sospensione temporanea o la chiusura di taluni stabilimenti. Hanno sempre rappresentato nella nostra realtà attività marginali, dediti prevalentemente alla G.D.O. sul mercato locale e sempre meno regionale.

In uno di questi è stata rilevata una non conformità ai criteri di sicurezza di cui reg. CE 2073/2005 per presenza di listeria monocytogenes su prelievo eseguito su una partita di salumi.

All'esito non regolamentare è stato dato seguito mediante comunicazione all'A.Giudiziaria.

Le attività di controllo (supervisione) e verifica nel campo della trasformazione, continua ad essere svolta nel complesso con l'impiego di n° 2 unità veterinarie (1,4 circa dell'organico) e con una frequenza dei controlli indicativamente bimestrale.

3. Impianti di deposito e trasformazione prodotti ittici riconosciuti ai sensi ex D.L.vo 531/92

Ex usl	N° stab
22	3
23	1
24	2

Costante il numero di stabilimenti. Del tutto ferma l'attività di uno (Tuna Fish). Di fatto non si rilevano variazioni significative nel comparto.

L'attività di commercializzazione di questi depositi è del tipo cash and carry ed è destinata prevalentemente ai rivenditori al dettaglio, ai ristoratori in ambito provinciale e province limitrofe. Significativa l'attività di uno di questi stabilimenti ove viene effettuata una consistente lavorazione e riconfezionamento di prodotti ittici congelati.

Anche in questo caso la frequenza dei controlli programmati (1 controllo mensile) non ha tenuto conto, per la stessa motivazione di cui sopra, della categorizzazione del rischio degli stabilimenti.

Il numero dei controlli eseguiti risulta superiore a quelli programmati: di 82.

Le attività di controllo (supervisione) e verifica si svolge nel complesso con l'impiego di n° 0.5 unità veterinarie.

4. Carni avicole e selvaggina allevata. Impianti di macellazione, laboratori di sezionamento e depositi frigoriferi autorizzati ai sensi ex D.L.vo 495/97

Sempre 2 gli impianti di macellazione con annesso sezionamento oramai in attività da diversi anni. In entrambi i mattatoi si raggiungono circa 460 giornate di macellazione. In forte aumento l'attività di macellazione di questo settore, soprattutto in uno dei 2 stabilimenti, strutturalmente e tecnologicamente più avanzato dell'altro.

Fatto nuovo: uno dei macelli nell'anno in corso ha avviato anche l'attività di macellazione per i conigli.

Lo svolgimento della macellazione impegna il servizio in un ulteriore giorno di macellazione settimanale, il sabato, per cui le attività di controllo in questo settore che prima venivano eseguite con l'impiego di 2 Unità veterinarie coadiuvati da una unità veterinaria convenzionata, pari al 2,5% dell'organico, oggi impegnano il 3,0% dell'organico.

Le carni prodotte sono destinate tutte al mercato regionale.

Capi macellati

Anno	Polli n°	conigli
2007	5.091.750	
2008	6.455.325	96792

Nel campo degli avicoli rimangono sempre in vigore le misure sanitarie in materia di **influenza aviare** previste con l' **O. M. 26/08/2005** e successive modifiche ed integrazioni relative alla etichettatura speciale delle carni di pollame.

Sempre più lontano il ricordo "INFLUENZA AVIARE".

Nel campo dei polli si continua a registrare, dal 2004 in poi, anno dopo anno ed in maniera costante, un incremento che oggi sembra non avere limiti di mercato.

Come già detto alla produzione di carni di avicole v'è da aggiungere anche la produzione di carni di coniglio.

Il settore avicolo in provincia di Ragusa, da sempre è stato un settore trainante.

Su disposizione dell'Ispettorato Regionale Veterinario presso gli impianti avicoli sono stati eseguiti:

1. il **Piano di campionamento** per l'anno 2008 in esecuzione della **Dec. 516/2007/CE**, riguardante *l'indagine sulla diffusione e resistenza agli antimicrobici del campylobacter spp. nei branchi di polli da ingrasso e sulla diffusione del campylobacter spp. e della salmonella spp. nelle carcasse di pollo*, disposto con nota IRV prot. n. 2-IRV/2411. Il piano, per l'intera regione Sicilia, alla fine è stato effettuato tutto presso i 2 impianti presenti nella nostra ASL 7 “
2. Il progetto **“DIALREAL”**: relativo al censimento dei punti di vendita di carni macellate con rito ebraico od islamico, disposto con nota prot. 2-IRV/3570 DEL 06/10/2008-

5. OVOPRODOTTI

La revisione dei centri imballaggio delle uova, obiettivo 2007 assegnato dalla regionale, si è purtroppo conclusa con la chiusura di 4 centri per carenze igienico sanitarie e/o strutturali.

Anche in questo comparto la provincia di Ragusa si attesta con elevati indici di produzione di uova da consumo.

Nonostante il numero dei centri di imballaggio delle uova, a seguito della rivisitazione igienico sanitaria e strutturale eseguita nel 2008, sia sceso da 12 a 8, la produzione annuale, sebbene non facile da rilevare, risulta attestarsi intorno a 900.000 uova al giorno rispetto alle 800.000 dell'anno precedente, subendo un incremento del 12% circa.

La previsione che non tutti gli stabilimenti avrebbero superato la revisione è stata confermata.

In questo comparto cominciano inoltre a manifestarsi taluni “nuovi” adempimenti in materia di sicurezza alimentare relativi al **piano di ricerca di salmonella significative in allevamenti di galline ovaiole e di broilers**. Attività che in maniera trasversale coinvolgerà sempre più nel prossimo futuro tutti e tre i Servizi Veterinari: A,B,C. e che potrebbe riservare sorprese negative per i produttori e adempimenti sempre più impegnativi rispetto al passato per i servizi veterinari: emanazione di disposizioni restrittive, obbligo di abbattimento dell'effettivo dell'azienda positiva, conferimento sotto vincolo sanitario dei capi alla macellazione, macellazione sotto il controllo diretto del servizio veterinario fino alla trasformazione delle carni subordinandone il consumo a trattamenti termici ecc.. .

La frequenza dei controlli ufficiali, indicativamente trimestrale per 36 controlli nel corso dell'anno non ha registrato, irregolarità degne di rilievo.

Analogamente dicasi per i campioni di uova effettuati per ricerche di patogeni e di sostanze non consentite sulle uova. Nella conformità i controlli effettuati presso l'impianto per la produzione di prodotti d'uova.

6. IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE ai sensi ex D.P.R 54/97

anno	Imb latte	C. R.	<500.000	> 500.000	Stag.	Trsf siero	Vend crudo
2007	1	2	155	9	12	1	11
2008	1	2	120	13	12		

L'anagrafica di codesti impianti non è ancora del tutto attendibile in quanto parecchi risultano sospesi per scelte aziendali o commerciali e parecchi, circa 30 sono stati chiusi ed i riconoscimenti revocati. Per questi stabilimenti sarà avviata una ulteriore revisione nell'anno in corso al fine di trasformare parecchi dei piccoli impianti da “**riconosciuti**” ai sensi del reg. CE 853/2004 a “**registrati**” ai sensi del reg CE 852/2004.

Cambiamento fra l'altro favorevole all'OSA anche economicamente che consentirebbe di evitare il pagamento dei contributi ispettivi ai sensi del D.L.vo 194/2007 ai caseifici annessi all'allevamento che trasformano esclusivamente il proprio latte.

I dati della superiore tabella sono quindi in corso di aggiornamento.

Sebbene migliorati i requisiti igienici del latte destinato alla trasformazione non si ritengono ancora del tutto soddisfacenti i livelli di conformità raggiunti dalle aziende di produzione.

Al riguardo, sarebbe intenzione dello scrivente avviare una intensificazione delle verifiche presso gli stabilimenti di trasformazione.

7. Vendita diretta latte crudo -Intesa Stato Regione 25 gennaio 2007 -

Ex usl	2007	2008
22	1	1
23	6	7
24	2	2

Nella tabella sopra riportata si evince come nel corso degli ultimi anni ha preso piede la vendita diretta di latte crudo, dal produttore al consumatore, mediante l'installazione sul territorio provinciale di ben 10 distributori automatici facenti capo tutti ad un solo allevamento autorizzato.

La sponsorizzazione dell'uso di latte crudo anche attraverso i media, ha sottostimato, a mio parere, l'alta deperibilità del prodotto latte e la facile contaminazione microbiologica a cui questo può andare incontro.

Il Ministero della salute, attraverso l'ISS, ha evidenziato un **aumento delle sindromi emolitiche-uremiche** negli anziani e soprattutto nei bambini, riferibili alla assunzione di latte contaminato da E. coli 0157, produttori della potente tossina vero-citotossica. A seguito di tale evidenza, che fortunatamente non risulta essersi verificato nell'ambito della nostra popolazione, nel gennaio 2008 ha emanato l'Ordinanza Ministeriale recante oggetto *"misure urgenti in materia di produzione e vendita di latte crudo per l'alimentazione umana"*, modificando le precedenti disposizioni ed alla quale si è dato seguito.

Sostanzialmente è stato introdotto l'obbligo di riportare sui distributori automatici e sulle bottiglie l'indicazione **"PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA"**.

Ad ogni buon conto tutti i distributori nel corso dell'anno sono stati sottoposti a controlli con prelievo ufficiale dell'alimento che però a causa della mancata esecuzione dell'IZS di Ragusa non sempre è stata eseguita la ricerca di E. Coli 0 157, pur essendo inserita nella nel verbale di prelievo.

Da poco tempo, febbraio 2009, oramai è possibile richiedere all'IZS di Ragusa l'esame microbiologico Anche per E. Coli 0157 ai sensi dell'Intesa Stato regioni del 25 gennaio 2007.

I prelievi eseguiti, per un totale di 12 (?), parte dei quali (5) sono stati eseguiti in ottemperanza alle Disposizioni Ministeriali e regionali in collaborazione con il NAS di Ragusa. I risultati sono stati tutti regolamentari.

Considerato l'elevato rischio di infezioni con l'assunzione di latte crudo, bene ha fatto il Ministero ad Emanare l'Ordinanza 2008 subordinando il consumo: **"previo bollitura"**.

8. CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO AI SENSI DELLA CIRCOLARE AESSORIALE N. 1118 /2007

Permane anche per l'anno in corso l'**obbiettivo regionale assegnato alle AASSLL**, ai sensi della circ. Regionale 1218/2007, per l'adozione delle nuove metodologie dei controlli ufficiali: audit, supervisione, procedure operative, ispezioni, ecc. ai sensi dei REG CE 852-853-854-882 sulla base della categorizzazione del rischio di ciascun stabilimento.

La categorizzazione degli stabilimenti alimentari in funzione dell'analisi del rischio relativo a ciascuna impresa, ha rappresentato la principali attività dell'anno 2007, è stata inviata all'IRV il quale, ad oggi non ha inteso effettuare alcuna programmazione circa la frequenza dei controlli ufficiali da eseguire in base al rischio, evitando l'effettuazione di controlli in modo indifferenziato.

Importante stabilire la frequenza dei controlli in funzione anche dei contributi ispettivi che gli OSA devono versare a seguito dei controlli in base alle tariffe previste dal D.L.vo 194/2008, abrogativo dell'ex d.L.vo 432/98.

La norma fra l'altro, in prospettiva, prevede la possibilità che i costi di eventuali controlli aggiuntivi svolti dalla Pubblica Amministrazione, resisi necessari per colpa o incapacità dell'impresa, vengano addebitati all'impresa stessa (ribaltamento dei costi di ispezione e di analisi). In mancanza di una programmazione quando i controlli possono essere considerati aggiuntivi per inadempienza dell'OSA?

E' doveroso precisare che la circolare, per il gran numero di stabilimenti lattiero caseari di limitata capacità e per le risorse a disposizione, non è stata a questi applicata.

9. ATTIVITA' AUDIT

L'anno 2008 ha visto impegnati n. 3 dirigenti veterinari, compreso lo scrivente, i quali hanno partecipato -ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 882/2004 e dell'All.I, sez. III capo IV lett. a) c. 5 del Reg. CE 854/2004- al "corso regionale per auditori responsabili di gruppo di audit nel campo della sicurezza alimentare", organizzato dalla regione e tenutosi presso il Cefpas di Caltanissetta, per un totale di 40 ore, con attestazione finale di idoneità a seguito del superamento dell'esame finale, al fine di preparare i Servizi Veterinari delle AASSLL alla nuova modalità di controllo ufficiale.

Per l'anno 2008 solo uno stabilimento di macellazione carni rosse è stato sottoposto ufficialmente ad audit.

10. Sistema allerta

L'attività di controllo per l'anno 2008, è stata per la verità di maggior rilievo rispetto all'anno precedente a causa della commercializzazione di alimenti pericolosi cinesi contenenti melanina. a tutte le segnalazioni pervenute L'attività si può dire che è stata svolta sugli alimenti giudicati pericolosi o nocivi secondo le notizie e le indicazioni pervenute dall'Assessorato Regionale alla Sanità o da altre aziende USL, secondo il "Sistema di allerta sanitario", sempre con la massima priorità sulle altre attività.

11. CONTRIBUTI ISPETTIVI – D. L.vo 194/2008 ex-432/98

anno	Somma fatturata
2007	334.146,206
2008	359.716,73

I dati parlano da soli. Evidente che ad un maggior introito corrispondono maggiori indici di prestazioni sanitarie erogate dal Servizio.

L'incremento delle somme dell'anno 2008 è da riferirsi soprattutto all'aumento delle giornate di lavorazione di uno dei 2 impianti di macellazione avicoli che ha portato da 5 a 6 alla settimana le giornate macellando anche il sabato per la macellazione dei conigli e sia anche per l'aumento del numero di polli macellati.

12. Non Conformità

Per questo argomento si rimanda al quadro riassuntivo già trasmesso con l'allegato 3 e 3 bis con nota del 24 marzo, prot. n. 580/B/8606

13. Criticità.

A parere dello scrivente fra le criticità maggiormente rilevanti vengono individuate, con lo scopo di apportare un contributo al miglioramento della qualità del Servizio, le seguenti:

- a) il D. A. 322/2008 col quale sono state emanate le modalità applicative al reg. ce 852/2004,
- b) il D. L.vo 194/2008 sul calcolo e le modalità applicative dei contributi ispettivi dovuti dalle Imprese,
- c) la mancanza di linee guida regionali sulla programmazione, il coordinamento e le modalità operative dei controlli ufficiali. Opportuna l'intesa con l'IZS. Esempio istruzione per l'attività di campionamento sia per i parametri microbiologici che chimici, numero di campioni da eseguire, ricerche da effettuare alla produzione e/o alla commercializzazione; modulistica comune ecc....
- d) l'organico veterinario.

In merito al **D.A. 0322** è opportuno sottolineare che il Decreto è inapplicabile per svariati motivi. Nella elencazione delle attività miste non si è tenuto conto

- della diversa organizzazione dei Servizi Veterinario Alimenti e Nutrizione che, non sono un unico servizio, hanno sedi diverse ed organizzazioni territoriali diverse noi in distretti l'Igiene Pubblica addirittura ancora in comuni;
- non si è tenuto conto a chi dei due compete la registrazione che non è solo un atto formale comportando la **conseguente programmazione dei controlli ufficiali ai sensi del reg. 882/2004** e quanto ne consegue: per esempio alla verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali eseguiti, le comunicazioni all'A. G., chi dei 2 è deputato a ricevere i rapporti, ecc..

Ancora oggi ad un supermercato (unica struttura) si continuano a dare 2 registrazioni indipendenti: una del Servizio veterinario ed una del Servizio Alimenti e Nutrizione.

Il Decreto dava facoltà alle ASL di ricorrere ad un programma informatico consigliato ma non imposto per tutte le ASL e per entrambi i Servizi. Di fatto nella nostra ASL il SIAO ha adottato il software consigliato dalla Regione il Servizio veterinario sta adottando un altro sistema informativo. Pertanto si stanno adottando 2 anagrafiche. E' bene affrontare **nell'immediato** queste e tante altre problematiche nell'interesse di tutti: OSA, pubblica Amministrazione, Consumatori.

Ancora la registrazione disciplina la produzione primaria e qui sarebbero necessarie, per esempio, indicazioni sull'attività di pesca dei natanti non riconosciuti che praticavano già l'attività con una licenza di pesca rilasciata dalle Capitanerie di Porto competenti per territorio: queste licenze sono da considerare assimilabili e quindi non soggette a nuova notifica., o no? Oppure, già fin d'ora chi pratica questa attività è da considerare un abusivo?

Ancora, in che misura la registrazione riguarda le aree pubbliche? E la registrazione per lo svolgimento delle sacre paesane ed occasionali?

In merito all'applicazione del **D. L.vo 194/2008** sul calcolo e le modalità applicative dei contributi ispettivi, in assenza di indicazioni relativamente ai quesiti posti dalle 9 ASL in occasione della riunione tenutasi sull'argomento in data 04/02/09, lo scrivente ha comunicato al Settore economico e Finanziario che in assenza di indicazioni adotterà la procedura di cui alla nota prot. n.- 553/B/8422 del marzo 2009 che si allega in copia.

In merito **all'organico** si fa presente che ad un organico costante (vedi tabella) da diversi anni -anno 2002- non corrisponde una attività costante.

	AREA DIP. VET.	DISTR. RG	DISTR. MO	DISTR. VI
U.V.	1	6	5	1
VET. CONV.	/	1	2	
TdP	/	2 (di cui 1 impiegato c/o distr. Vitt)	2 per tutti e 3 i serv. vet.	
Amm.	1 condiviso	/	1	/
Pers. Tec.	1 condiviso	/	/	/

Si riportano i dati relativi all'incremento dell'attività di macellazione degli avicoli che da 3.742.575 capi del 2005 sono passati a **6.455.325..**

Così come la macellazione dei capi bovini è passata da 16.354 capi del 2002 a **29020** del 2009.

E' intenzione dello scrivente portare a conoscenza dei vertici della Azienda la proposta di incremento degli organici non solo in termini di veterinari ma anche e soprattutto in agenti TDP e personale Amministrativo.

14. Programmazione

Per quanto sopra rappresentato in assenza di indicazioni da parte di Codesto Ispettorato Veterinario, lo scrivente, nella programmazione aziendale, non ritiene di tener conto della classificazione degli stabilimenti in base al rischio e pertanto le attività di Ispezione saranno improntate ai criteri degli anni precedenti tenendo conto prioritariamente:

- a) delle attività di macellazione presso tutti gli impianti (5): per giornata di macellazione con la presenza costante di personale veterinario dall'inizio alla fine della macellazione
- b) dello svolgimento di tutte le attività programmate e disposte da Codesto Ispettorato;
- c) per giornata di lavorazione: presso i laboratori di sezionamento carni;
- d) controllo mensile: presso gli stabilimenti lattiero caseari industriali (> 500.000l/anno);
- e) controllo quadrimestrale: presso i magazzini di stagionatura;
- f) controllo annuale presso gli stabilimenti lattiero caseari aziendali;
- g) controllo bimestrale: presso gli impianti di trasformazione carni;
- h) controllo bimestrale presso i centri di imballaggio uova ed ovoprodotti;
- i) controllo annuale presso gli esercizi di vendita al minuto a posto fisso;
- l) controllo semestrale presso iper e super mercati con annessa vendita di carni e/o di prodotti ittici;
- m) controllo quadrimestrale presso i depositi alimentari registrati;
- n) controllo semestrale presso laboratori di smielatura.

Mentre l'attività di audit, in assenza di indicazioni, viene indicativamente così programmata in numero di :

- a) 4 presso i restanti macelli, indipendentemente dalla classificazione del rischio; il 5° è stato oggetto di audit nel corso del 2008;
- b) 3 presso gli stabilimenti lattiero caseari industriali scelti sulla base del rischio "alto" e per territorialità: 2 distretto di Modica e 2 distretto di Ragusa;
- c) 3 presso gli stabilimenti lattiero caseari con esclusiva attività di stagionatura, scelti sempre sulla base del rischio "alto" e per territorialità: 1 distretto di Modica, 1 distretto di Ragusa e 1 di Vittoria;
- d) 2 presso i centri di imballaggio uova con lo stesso criterio di cui sopra (rischio "alto" e per territorialità: 1 distretto di Modica e distretto di Ragusa);
- e) 3 presso i depositi ittici scelti con il criterio della territorialità (distretto di Modica, Ragusa e Vittoria e in base al rischio alto);
- f) 3 presso la GDO, super/iper mercati, scelti per dimensione dell'attività e territorialità: 1 distretto di Modica 1 distretto di Ragusa e 1 distretto di vittoria;

Infine, non fanno parte della presente relazione i dati relativi al **Piano Nazionale Residui** svolto presso i macelli, in quanto competenza del Servizio di Area C.

Il Direttore del Servizio
Dtr. Salvatore Baglieri