

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C.: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

U.O.C.: Servizio Veterinario di “IGIENE degli ALIMENTI di O. A.”

(SIAOA)

DIRETTORE: Dr. SALVATORE BAGLIERI

RELAZIONE ATTIVITA' ANNO 2013

La presente relazione costituisce una sintesi delle principali attività -Compiti Istituzionali- svolte nell'arco dell'anno.

Le attività sono state svolte, come per il passato, sulla base della programmazione Regionale, che individua e stabilisce i criteri e gli ambiti dell'attività di controllo, e sulla base della programmazione Aziendale, che ha stabilito la priorità dei controlli e le frequenze minime in rapporto al livello di rischio e alle tipologie produttive degli stabilimenti riconosciuti, calcolato ai sensi della circolare del Servizio 4- DASOE della Regione Siciliana n. 1218/2007 per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del reg. CE 853/2004 e del PRIS 2012-2014 approvato con D. A. 0571/2012 per gli stabilimenti registrati ai sensi dell' art. 6 del reg. CE 852/2004.

Sono oggetto della presente relazione alcune tematiche riguardanti particolari ed importanti aspetti concernenti:

1. **L'organizzazione del Servizio**
 - 1.1 **Organico**
 2. **Il Sistema informativo;**
 3. **La Valutazione dei Rischi** degli stabilimenti di produzione.
 4. **L'Attività di AUDIT;**
 5. **L'Attività di ISPEZIONE svolta:**
 - 5.1 nel comparto della produzione e trasformazione e commercializzazione delle **carni rosse**
 - 5.2 nel comparto della produzione e trasformazione commercializzazione **delle carni di volatili e selvaggina allevata;**
 - 5.3 nel comparto della produzione, trasformazione e commercializzazione del **Latte e derivati;**
 - 5.4 nel comparto della produzione trasformazione e commercializzazione dei **Prodotti ittici e dei Molluschi;**
 - 5.5 nel comparto della produzione, trasformazione e commercializzazione delle **Uova ed Ovoprodotti;**
 - 5.6 nel comparto della produzione e commercializzazione **Miele;**
 - 5.7 nel comparto della produzione, ingrosso trasformazione e **vendita al dettaglio** di tutti gli alimenti di origine animali, composti e trasformati;
 - 5.8 nel comparto degli **scambi comunitari** delle derrate alimentari di o. a.
 6. **L'attività di campionamento** degli alimenti;
 7. **Il Sistema di allerta;**
 8. **D. Lvo 194/2008:** Contributi ispettivi.

	<p style="text-align: center;">REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p> <p style="text-align: center;">DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Organizzazione del servizio.

Il Servizio veterinario di “**Igiene degli alimenti di origine animale**”: si articola in 3 Unità Operative Territoriali ciascuna delle quali opera sul territorio secondo gli ambiti territoriali di competenza delle ex USL 22 (Distretto di Vittoria), 23 (Distretto di Ragusa) e 24 (Distretto di Modica) in cui era suddivisa l’ASP di Ragusa ed una unità centrale con funzioni di gestione e coordinamento delle attività.

Il Servizio **Igiene degli alimenti di origine animale**” svolge attività sia di carattere preventivo che di carattere repressivo in materia di :

- vigilanza, controllo e ispezione presso gli impianti di macellazione, sia di **carni rosse che di volatili da cortile e di selvaggina allevata;**
- vigilanza, controllo e ispezione presso i **laboratori di sezionamento e gli impianti di trasformazione delle carni di tutte le specie** per la produzione, lavorazione, conservazione, distribuzione e vendita al dettaglio **dei prodotti a base di carne e delle carni macinate e preparate;**
- vigilanza e controllo sanitario ed annonario sugli impianti per la produzione, lavorazione, conservazione, distribuzione e vendita al dettaglio dei **prodotti della pesca e molluschicoltura, freschi e trasformati;**
- vigilanza e controllo sanitario ed annonario sugli impianti per la produzione, lavorazione, conservazione, distribuzione e vendita al dettaglio del **latte e dei prodotti derivati;**
- vigilanza e controllo sanitario ed annonario sugli impianti per la produzione, lavorazione, conservazione, distribuzione e vendita al dettaglio delle **uova ed ovo prodotti;**
- vigilanza e controllo sanitario ed annonario sugli impianti per la produzione, lavorazione confezionamento, conservazione, distribuzione e vendita al dettaglio del **miele;**
- **IMPORT/EXPORT:** vigilanza e controllo sanitario ed annonario degli alimenti di origine animale importati dalla comunità o da paesi terzi destinati ad essere commercializzati tal quali o trasformati prima di essere immessi sul mercato.

Il Servizio svolge anche attività di:

- Formazione ed informazione agli Operatori del Settore Alimentare (OSA) nel campo dell’igiene delle produzioni, conservazione e commercializzazione degli alimenti di origine animali, trasformati e composti;
- Informazione ed Educazione sanitaria ai consumatori;
- Consulenza tecnica ad altri Organi di vigilanza.

Presso la sede CENTRALE DEL Servizio e presso ciascun Distretto è presente un ufficio Amministrativo aperto al pubblico al fine di favorire le esigenze dell’utenza.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

SPORTELLI AMMINISTRATIVI	ORA APERTURA PUBBLICO	SEDE	(*)TELEFONO
SEDE CENTRALE SERVIZIO	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via S. Giovanni Bosco, 6 97100 -Ragusa	Tel: 0932/249155 – 0932/249158 – fax: 0932/249150 e-mail: salvatore.baglieri@asp.rg.it alimenti.animali@asp.rg.it
DISTRETTO VITTORIA	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via R. Margherita, 1 97019 COMISO	0932/740417
DISTRETTO RAGUSA	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via Mongibello, 72 97100 RAGUSA	0932/234605
DISTRETTO MODICA	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via Aldo Moro, 2 97015 MODICA	0932/448840

Al fine di agevolare l'accesso ai servizi erogati, sul sito ufficiale dell'ASP di Ragusa è presente una pagina web del Servizio consultabile dagli utenti ove trovano pubblicate le informazioni essenziali sulle prestazioni e sulle competenze e sono pure pubblicate talune procedure destinate sia agli Operatori del Settore Alimentare, sia ai consumatori.

1.1 Organico

ORGANICO al 31/12/2013			
	DISTRETTO VITTORIA	DISTRETTO RAGUSA	DISTRETTO MODICA
Dirigenti Veterinari	1	5	6
Veterinari specialisti ambulatoriali	0	0,5	1,5
Tecnici P.	0,5	2	2pt
Amministrativi	1 pt	2pt	3pt

Dal 2012 persiste la carenza dell'unità veterinaria del distretto di Vittoria collocata a riposo e ad oggi non ancora assegnata. I controlli ufficiali sugli stabilimenti del distretto di Vittoria sono stati svolti grazie all'apporto dei Tecnici della Prevenzione del distretto di Ragusa.

	<p style="text-align: center;">REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p> <hr/> <p style="text-align: center;">DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Sistema Informativo.

Dopo aver concluso nel corso del 2010 la fase di registrazione di tutte le attività alimentari esistenti sul territorio, in ottemperanza a quanto previsto con l'accordo Stato/Regioni del 09/02/2006, oggi è possibile affermare che l'inserimento in anagrafe di tutto lo storico delle imprese alimentari, sia riconosciute che registrate, è stato realizzato.

Il sistema informativo consente:

- a) l'aggiornamento dell'anagrafica delle imprese alimentari in tempo reale; i dati relativi all'aggiornamento vengono inseriti da un operatore a livello centrale, previa validazione dei dati del veterinario responsabile dei controlli ufficiali sull'impresa;
- b) l'inserimento dei dati delle attività (ispezioni-audit-campionamenti ecc..) programmate per distretto, per singola impresa e per singolo operatore;
- c) l'aggiornamento della classificazione degli stabilimenti in base al rischio;
- d) La programmazione automatica dell'attività di controllo in base al rischio sull'impresa alimentare; il sistema genera uno scadenario;
- e) L'inserimento dei dati derivanti dall'attività del controllo ufficiale, sia programmata che non programmate;
- f) L'inserimento del tempo impiegato;
- g) La rimessa delle fatture relative ai contributi ispettivi derivanti dai controlli sanitari ufficiali eseguiti ai sensi del reg. CE 8828/2004 e riscossi ai sensi del D.L.vo 194/2008;
- h) La riclassificazione in base al rischio delle imprese alimentari riconosciute ai sensi dell'art. 4 del reg. ce 853/2004 e, a partire dal 2013, anche delle imprese alimentari oggetto di registrazione ai sensi dell'art. 6 del reg. ce 852/2004.

In definitiva ogni operatore è nelle condizioni di programmare e di pianificare preliminarmente il proprio lavoro nell'arco dell'anno o in un determinato periodo più breve. In tempo reale è possibile accedere a tutte le informazioni anagrafiche di ogni singola impresa alimentare, da qualunque postazione collegata ad internet.

	<p style="text-align: center;">REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p> <p style="text-align: center;">DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Classificazione del rischio degli stabilimenti.

La classificazione degli stabilimenti in base al rischio rappresenta la base per la programmazione di tutte le attività di controllo. Dal 2008 viene effettuata sugli impianti riconosciuti e, dal 2013 è stata effettuata per la prima volta anche sugli stabilimenti registrati a prevalente vendita al dettaglio ai sensi del PRIS 2012-2014 con un anno di anticipo rispetto alle previsioni regionali.

La classificazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti continua ad essere effettuata prendendo in considerazione i 6 punti chiave dei criteri previsti dalla circolare regionale 1218/2007, che sono:

- 1) Caratteristiche dello stabilimento:
 - data di costruzione o di ristrutturazione significativa;
 - condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento.
- 2) Entità produttiva:
 - dimensione dello stabilimento ed entità della produzione;
 - dimensione del mercato servito.
- 3) Caratteristiche dei prodotti:
 - categoria di alimento;
 - destinazione d'uso.
- 4) Igiene delle produzioni:
 - professionalità e disponibilità alla collaborazione della Direzione dello stabilimento;
 - formazione igienico sanitaria e competenza degli addetti.
- 5) Sistema di autocontrollo:
 - completezza formale del piano di autocontrollo;
 - grado di applicazione e adeguatezza del piano.
- 6) Dati storici:
 - irregolarità e non conformità pregresse riscontrate.

Invece la classificazione del rischio degli stabilimenti registrati è stata effettuata prendendo in considerazione i 4 punti chiave dei criteri previsti dal PRIS 2012-2014 giunto D. A. n. 0571/12 e s.m.i., che sono:

1. Caratteristiche dello stabilimento:
 - condizioni generali e di manutenzione dello stabilimento.
2. Entità produttiva:
 - dimensione del mercato servito.
3. prodotti:
 - destinazione d'uso.
4. Sistema di autocontrollo:
 - completezza formale del piano di autocontrollo;
 - grado di applicazione e adeguatezza del piano.

La tabella 1 sintetizza il numero degli stabilimenti riconosciuti e registrati presenti nella nostra ASP al 31/12/2013 distinti per tipologia produttiva ed in base al rischio (alto/medio/basso), nonché il numero dei controlli previsti, effettuati e delle non conformità riscontrate.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

Tab 1

Tipologia stabilimenti CE	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO CARNI ROSSE	5			5	27	26	3
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO ITTICI	5			5	11	11	0
MACELLI CARNI ROSSE	3	2		1		485	3
SEZIONAMENTO CARNI ROSSE	10	1		9	70	81	0
DEP. FRIGO VOLATILI DA CORTILE	4			4	12	12	0
MACELLI E SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	2			2		490	3
SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	1			1	8	8	0
PBC E CARNI MACINATE	14	1		13	95	98	1
CSM	1			1	12	12	1
PRODOTTI DELLA PESCA	8		1	7	20	23	0
LATTE – CENTRI DI RACCOLTA	2		2		24	24	1
LATTE – PRODUZIONE LATTE ALIMENTARE	1			1			
LATTE E PBL > 2000000/L/A	8		2	6	62	65	3
LATTE E PBL >500000 < 2000000/LA	7		2	5	24	24	8
LATTE E PBL <500000 /LA	85		8	77	85	83	6
STAGIONATURA E DEPOSITO	10		2	8	18	20	0
LATTE – PORZIONATURA E CONFEZIONAMENTO	3		1	2	13	13	0
UOVA E OVOPRODOTTI	10 (?)			10	10	14	0
Tipologia stabilimenti Registrati prevalente vendita al dettaglio							
Carni fresche	323	1	28	294	323	340	32
Ittici freschi	74	0	7	67	74	69	7
Laboratori PBL	42	0	5	37	42	45	0

	<p style="text-align: center;">REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p>						
	<p style="text-align: center;">DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>						

Tipologia stabilimenti Registrati a prevalente vendita al consumatore finale							
Lab confezionamento miele	5			5	5	5	
Pesca	14			14	14	1	
Latte crudo asinino	2			2	4	4	
Trasporto alimenti o.a. c.t.	n. imprese 60	n. automezzi 308					
Trasporto alimenti o.a. c.p.	n. imprese 110	n. automezzi 229					

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

4. Attività audit sugli stabilimenti riconosciuti

La programmazione aziendale, anche per il 2013, ha tenuto conto della programmazione regionale PRIS 2012/2014 che prevedeva la sottoposizione ad audit di n. 12 stabilimenti riconosciuti scelti sempre in base al rischio, alla tipologia ed entità produttiva ed agli esiti dei controlli ufficiali precedenti.

2 gruppi di audit che dal 2009 svolgono attività di audit sugli stabilimenti riconosciuti.

I campi dell'audit hanno riguardato la verifica del piano HACCP e delle Buone Prassi igieniche adottati dalle Aziende utilizzando una modulistica prestabilita al fine di garantire imparzialità ed uniformità del controllo.

Audit 2013

Tipologia stabilimento	Audit previsti	Audit effettuati	Campo	Non conformità
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO CARNI	1	1	haccp	
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO ITTICI	2	2	buone prassi igieniche	2
SEZIONAMENTO CARNI ROSSE	2	2	Haccp – buone prassi igieniche	
MACELLI E SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	1	1	buone prassi igieniche	
SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	1	1	Haccp – buone prassi igieniche	
CSM	1	1	Haccp – buone prassi igieniche	
LATTE E PBL > 2000000/L/A – CENTRO RACCOLTA LATTE	1	1	buone prassi igieniche	1
LATTE E PBL <500000 /LA	1	1	Haccp – buone prassi igieniche	
IMPIANTI DI STAGIONATURA E DEPOSITO	1	1	Haccp – buone prassi igieniche	
UOVA E OVOPRODOTTI	1	1	buone prassi igieniche	1

 <p>ASP RAGUSA</p>	<p>REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p>
	<p>DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>

5. Attività di ispezione

L'attività di **ISPEZIONE**, sia sugli stabilimenti registrati che riconosciuti, ha riguardato prevalentemente la verifica dei seguenti requisiti :

- a) tracciabilità e rintracciabilità,
- b) requisiti strutturali, attrezzature e impianti
- c) igiene delle lavorazioni e del personale,
- d) prodotti finiti, materie prime e coadiuvanti tecnologici,
- e) sistema HACCP,
- f) MOCA.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

5.1 Attività Impianti di Carni Rosse RICONOSCIUTI.

Impianti di macellazione , sezionamento, trasformazione e deposito

Tipologia stabilimenti	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
DEPOSITI FRIGO	5			5	27	26	3
MACELLI CARNI ROSSE	3	2		1		485	3
SEZIONAMENTO CARNI ROSSE	6	1		9	70	81	0
PBC E CARNI MACINATE	14	1		13	95	98	1
CSM	1			1	12	12	1

Sempre 3 il numero di impianti di macellazione industriale dediti tutti alla macellazione di bovini, suini, equini ed ovi-caprini.

Dei 3 impianti, 1 ricade nel basso rischio e 2 ricadono nell'alto rischio. Le non conformità rilevate in questi ultimi hanno riguardato in uno la mancata appropriatezza del piano di autocontrollo e nell'altro carenze strutturali.

Presso tutti e 3 gli impianti sono state avviate le verifiche concernenti l'applicazione delle disposizioni sulla protezione degli animali alla macellazione ai sensi del Reg. CE 199/2009, entrato in vigore col 01/01/2013. Intensa l'attività di commercializzazione di uno dei 3 macelli con il nord Italia ed i Paesi Europei.

Costanti anche i dati relativi ai restanti stabilimenti di sezionamento, trasformazione e commercializzazione per la produzione di prodotti a base carne e carni macinate. Sempre intensa l'attività di introduzione di carni da Paesi Comunitari presso i laboratori di sezionamento e deposito. Precisamente risultano essere state introdotte T. 5.332,20 presso i depositi e T. 5.255,00 presso i laboratori di sezionamento. Tutte le produzioni degli stabilimenti sia di sezionamento e di trasformazione vengono immessi sul mercato provinciale e regionale

Confronto tra le macellazioni dal 2007 AL 2013

Anno	Bovin	Suini	Ovi-caprini	Eq.	Id. bov	Id. s.	Id. o-c	Cis bov	Seq N ° carc ssse	Tbc B0V M.10/33	TEST TRICHINE
2007	26.51	16.56	5402	734	57	0	30	8	474	98	17301
2008	29020	18423	5428	720	55	0	21	16	543	72	19143
2009	29425	15054	7208	947	•?	0	31	06	559	56	16003
2010	28923	16462	9028	651	75	0	31	2	404	59	17128
2011	29614	17597	7898	716	59	0	8	0	352	57	18323
2012	28309	16832	5415	574	56	0	18	0	331	44	17406
2013	25528	15340	5552	460	47	0	30	0	372	39	15800

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

Confronto tra le macellazioni dal 2007 AL 2013

Anno	MSU		Test BSE	TEST SCRA PIE	ABBATIMENT BOVINI INFETTI			ABBATTI ENTO OVI-C INFETT BR	MAC USO FAMILIARE			
	Bov	Sui			LEB	TBC	BR		BOV	SUI	OVI-	EQ.
2007	6	0	12256	201	16	1840	2468	119	375	64	45	4
2008	10		11332	62	14	2062	1509	193	563	49	33	2
2009	0		11.419	167	1	2556	1806	206	440	59	74	2
2010	25	0	11.103	203	41	1884	1306	168	523	77	29	3
2011	0		10390	78	09	1139	689	130	389	70	15	2
2012	0		7390	65	01	1069	329	570	375	78	10	9
2013	5	0	3260	53	1	2078	361	79	372	73	17	5

Tab 3 sottoprodotti

Anno	sottoprodotti		
	T. Cat.1	T. Cat. 2	T. Cat. 3
2013	589,00		4865,00

Come si evince dalla superiore tabella il totale dei bovini macellati è in calo di 2500 capi circa. In calo di circa 1500 capi anche la macellazione dei suini e, proporzionalmente, in calo anche la macellazione degli equidi e degli ovi-caprini.

Si ritiene sottolineare come i dati della macellazione siano in costante declino dal 2011 ad oggi. Declino probabilmente dovuto ai fattori di crisi economica ed alla riduzione dei consumi di cui tanto si parla.

Gli adempimenti in materia di:

- a) **Anagrafe**, da considerare oramai a regime la nuova modalità di introduzione degli animali al macello mediante il mod 4 elettronico;
- b) **TSE** (prelievi di rombo encefali bovini sottoposti a test anti-BSE e di ovicaprini per test anti-Scrapie);
- c) **trichinellosi** esami eseguiti su tessuto muscolare equino e suino;
- d) **benessere animale alla macellazione**: nonostante le nuove disposizioni del reg. ce 1099/2009, in vigore dal 01/01/2013, non risultano essere state registrate non conformità;
- e) **etichettatura delle carni bovine**, attestante l'origine e la provenienza degli animali ai sensi del reg. ce 1760/2000;
- f) **bollatura sanitaria delle carni**, attestante, sotto la personale responsabilità del veterinario ispettore, la salubrità delle carni ;
- g) gestione e controllo **dello smaltimento dei sottoprodotti** gestione e controllo del **Materiale Specifico a rischio** derivanti dalla macellazione bovina ed ovicaprina (crani, encefali, midolli spinali, intestini, occhi, ecc), **sono stati, tutti regolarmente eseguiti.**

Altrettanto dicasi per gli adempimenti inerenti l'attività di **ispezione, registrazione e trasmissione** dei dati inerenti le malattie infettive e parassitarie di interesse epidemiologico in quanto **Zoonosi**.

	<p style="text-align: center;">REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p> <p style="text-align: center;">DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Antropozoonosi.

Tra le zoonosi classiche di riscontro all'ispezione post mortem, è sempre presente l'idatidosi bovina ed ovicaprina, mentre è quasi scomparsa l'idatidosi suina e la cisticercosi bovina. In calo leggero rispetto agli anni precedenti il rilievo al post mortem di nuovi focolai di tbc bovina (ben 39).

Sempre intensa l'attività di abbattimento dei bovini infetti di tubercolosi e dei bovini e degli ovicapri infetti di brucellosi, mentre è prossima allo 0 l'abbattimento di capi infetti per leucosi.

Presso i macelli continuano ad essere in vigore le misure sanitarie straordinarie emanate in materia di tubercolosi e brucellosi con **DD. AA. 31361 e 0519** e dell'**O. M 14/11/2006**, ai sensi della quale, ai fini della tipizzazione, sono stati effettuati n. 33 prelievi di organi di bovini riscontrati infetti di tbc al post morte provenienti da stalle ufficialmente indenni.

In numero di 2 sono stati invece i prelievi eseguiti su organi di ovini positivi per brucellosi effettuati su richiesta del servizio di Sanità Animale competente sull'allevamento.

Nonostante il calo dei capi macellati nel loro insieme, si continua ad assistere ad un elevato incremento della macellazione di bovini infetti alla tubercolosi. Dato epidemiologico preoccupante e non indifferente da tenere in debita considerazione ai fini del raggiungimento della qualifica di ufficialmente indenne per il territorio regionale.

bse

La malattia, meglio nota come 'morbo della mucca pazza', nel 1996 ha avuto notevole impatto sull'opinione pubblica.

Nonostante l'innalzamento dell'età nella seconda metà dell'anno è sempre elevato il numero di test bse eseguiti. Il dato sta a significare l'elevato flusso commerciale di capi bovini (vacche a fine carriera) provenienti da tutta la regione Siciliana e macellati quasi esclusivamente in uno dei 3 impianti di macellazione.

Persistono ancora le misure emanate dal Ministero della Salute volte a controllare i possibili fattori di rischio per il consumatore di carni bovine e di prodotti derivati da dette carni riguardanti:

- un'accurata ispezione ante mortem degli animali condotti al macello e l'effettuazione obbligatoria di test per la BSE nei bovini al di sopra dei 48 mesi di età e su ogni animale definito 'a rischio' (animali inviati per macellazioni d'urgenza, capi con sintomi nervosi sospetti all'esame ante-mortem);
- l'eliminazione nel macello degli organi e tessuti bovini che possono costituire materiale a rischio (MRS) specifico per la trasmissione della BSE in quanto in essi si trova il prione patologico.
- La distruzione del MRS mediante incenerimento e coincenerimento ;

scrapie

Anch'essa è una malattia degenerativa del sistema nervoso di pecore e capre, appartenente al gruppo delle TSE. In Italia è stata segnalata per la prima volta nel 1976 in Piemonte ed in seguito è stata descritta in varie regioni.

L'interesse nei confronti di questa malattia è aumentato in conseguenza della sua correlazione con la BSE, essendo entrambe le malattie del gruppo delle TSE.

In considerazione di tale correlazione e delle problematiche economiche riconducibili alla Scrapie, la Comunità Europea ha ritenuto indispensabile effettuare dei controlli sulla popolazione ovicaprina basati su un sistema di sorveglianza passiva e attiva.

53 il numero dei campioni eseguiti per Scrapie per l'anno 2013 sui capi macellati di età superiore ai 18 mesi.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

5.2 Volatili da cortile

Impianti di macellazione, sezionamento e deposito

Tipologia stabilimenti CE	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
MACELLI SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE E	2			2		490	3
SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	1			1	8	8	0
DEPOSITO VOLATILI DA CORTILE	4			2	6	6	0
CSM	1			1	12	12	1

2 gli impianti di macellazione degli avicoli presenti in provincia di cui uno effettua anche la macellazione di selvaggina allevata (conigli); entrambi i macelli svolgono anche attività di sezionamento e di produzione preparati di carni, nonché attività di deposito di prodotti a base di carne come deposito autonomo.

Dal 2013 uno degli stabilimenti di macellazione ha inserito fra le tipologie di produzioni anche la produzione di carni separate meccanicamente (CSM).

Tab 4 Confronto delle macellazione 2007-2013

Anno	Polli n°	Conigli
2007	5.091.750	/
2008	6.455.325	96792
2009	7.145.354	81.941
2010	7.502.145	103.497
2011	8.534.053	90919
2012	9.570.944	97428
2013	9895776	22440

La crescita della macellazione dei volatili continua in maniera progressiva grazie all'elevata tecnologia di uno dei 2 impianti.

Dai circa 5.000.000 di capi macellati nel 2007 a quasi 10.000.000 di polli.

Viceversa, in netto calo i capi di selvaggina allevata macellate. Calo imputabile a probabili cause di approvvigionamento di conigli vivi.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

5.3 Latte e derivati

IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE LATTE 2013

Tipologia stabilimenti CE	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
LATTE - CENTRI DI RACCOLTA	2		2		24	24	1
LATTE – PRODUZIONE LATTE ALIMENTARE	1			1			
LATTE E PBL > 2000000/L/A	8		2	6	62	65	3
LATTE E PBL >500000 < 2000000/LA	7		2	5	24	24	8
LATTE E PBL <500000 /LA	85		8	77	85	83	6
STAGIONATURA E DEPOSITO	10		2	8	18	20	0
LATTE – PORZIONATURA E CONFEZIONAMENTO	3		1	2	13	13	0
Tipologia stabilimenti Registrati prevalente vendita al dettaglio							
Laboratori PBL	42	0	5	37	42	45	0

Nel territorio provinciale ha sede circa l'80% delle aziende zootecniche della regione dedite alla produzione di latte vaccino. Sono presenti circa 850 aziende con una consistenza complessiva di 18900 capi in lattazione (> 2 anni) per una produzione complessiva di circa 4000 Q di latte al giorno. Esistono 2 centri di raccolta che destinano gran parte del latte presso impianti industriali locali e in piccola parte verso impianti di province limitrofe.

Come si può vedere dalla superiore tabella, esiste da una parte un'attività produttiva industriale medio/alta (> 2000000/l/anno) con doppia linea per la produzione di prodotti a base di latte e per la produzione in deroga di prodotti "tipici e tradizionali" come il ragusano dop, che mirano al mercato nazionale ed internazionale.

Dall'altra parte esiste una grande realtà di piccoli produttori, operanti quasi tutti in regime di deroga ai sensi del reg. ce 2074/2005, che trasforma il proprio latte per la produzione di prodotti tipici e tradizionali che possono essere considerati prodotti di nicchia.

Alcuni di questi prodotti come per esempio la "ricotta iblea" e la "provola ragusana" trovano immediata collocazione (giornaliera) nel mercato locale. Viceversa la produzione di ragusano destinato a dop viene conferito presso gli impianti di stagionatura.

La realtà dei piccoli produttori rappresenta una importante realtà economica che necessiterebbe di sostegno per il rilancio soprattutto del ragusano dop come prodotto di nicchia destinato all'export. Nel corso del 2013 sono state rilasciate n. 21 certificazioni per l'export, quasi tutte verso gli USA così suddivise:

	<p style="text-align: center;">REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -</p> <p style="text-align: center;">DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

T. 13.40 di Ragusano dop;

kg. 432 di ricotta ovina.

I numeri evidenziano che trattasi di un modestissimo fatturato.

Da qualche anno sono nate in provincia 2 allevamenti di bufale per complessiva consistenza di circa 500 capi con impianti di trasformazione diretta per la produzione di mozzarella. Questa tipologia di prodotto, del tutto innovativo per il nostro territorio, al momento trova una buona collocazione sul mercato provinciale e delle province limitrofe. In futuro questa tipologia di attività potrebbe rappresentare una ulteriore opportunità di sviluppo o di riconversione per il settore zootecnico in alternativa all'allevamento bovino e alla trasformazione del latte vaccino. Al momento è possibile affermare che anche la produzione di mozzarella di bufala rappresenta una realtà economica importante per le nostre imprese.

Sempre 2 gli stabilimenti dediti esclusivamente alla produzione di formaggi ovi-caprini tradizionali quali il “canestrato e la “ricotta ovina”, 1 a carattere industriale ed 1 carattere semi industriale presenti in provincia. Nel territorio sono presenti n. 48 aziende ovicaprine con una consistenza di circa 16000 capi in lattazione e una produzione di latte ovi-caprino giornaliera di circa 150 Q. Parte di questo latte viene quotidianamente conferito ad entrambi gli stabilimenti e parte viene trasformato negli annessi stabilimenti aziendali. Anche in questo caso assistiamo alla presenza sul territorio di piccoli produttori, operanti sempre in regime di deroga ai sensi del reg. ce 2074/2005, che trasformano il proprio latte per la produzione di prodotti tipici e tradizionali che possono essere considerati prodotti di nicchia quali il canestrato e la ricotta ovina e che trovano esclusiva collocazione nel mercato locale. Infine, per quanto riguarda la qualità del latte VACCINO in cellule somatiche e cariche batteriche è doveroso evidenziare che nonostante il termine ultimo della scadenza delle deroghe fissato al giugno 2013 ai sensi dell’Intesa Stato/Regione 23/09/2010, recepita con D.A. 14/06/2011, continua a pervenire presso gli impianti di trasformazione latte di aziende poste sotto osservazione dal Servizio di Igiene delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ) che non riescono a rispettare i parametri igienico sanitari del latte crudo soprattutto per cellule somatiche.

Risultano 45 le aziende bovine sotto osservazione del SIAPZ, corrispondenti ad un percentuale dello 06%, del totale, mentre 11 sono state le aziende ovi-caprine, corrispondenti al 33% circa del totale, che nel 2013 non hanno rispettato i criteri di conformità per carica batterica sulla qualità del latte.

5.3.1 VENDITA DEL LATTE CRUDO VACCINO TRAMITE EROGATORI AUTOMATICI

A gennaio 2012 i distributori automatici di latte crudo vaccino presenti sul territorio risultavano essere ancora 06, tutti facenti capo ad un’unica azienda di allevamento. Nel corso dello stesso anno, 2012, abbiamo assistito alla rinuncia definitiva dell’attività. Segno evidente che è scemato l’interesse da parte dei consumatori per questo tipo di latte che inizialmente, soprattutto negli anni 2007-2011, aveva avuto un discreto riscontro. Conseguentemente anche l’interesse economico da parte delle aziende per questo tipo di attività risulta oggi poco interessante.

5.3.2 VENDITA DEL LATTE CRUDO IN AZIENDA

Non sono presenti sul nostro territorio aziende registrate per la vendita diretta di latte crudo VACCINO in azienda.

Risultano invece ancora attive le 02 aziende asinine, con consistenza di n. 30 capi circa, per la vendita, modestissima, di latte crudo asinino.

Pare che il latte d’asina venga oggi utilizzato, addirittura prescritto, sempre più come alimento in infanti con problematiche digestive o allergiche, come sostituto al latte vaccino.

4 sono stati i controlli, tutti favorevoli, effettuati presso le 2 aziende ai fini della sicurezza igienico sanitaria.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

5.4 Prodotti Ittici/molluschicoltura

Costante il numero di stabilimenti riconosciuti CE a terra dediti all'attività di deposito, trasformazione e commercializzazione all'ingrosso. Invariata l'attività di controllo svolta su questi stabilimenti: n.1 controllo ufficiale al mese per ciascun impianto. Non sono state rilevate non conformità degne di rilievo.

Sempre problematica l'attività di controllo da eseguire a bordo delle unità di pesca della marineria di Scoglitti, dedite alla vendita diretta dei prodotti al consumatore finale presso l'area pubblica dell'ex mercato ittico di Scoglitti.

Inesistenti nel nostro territorio impianti di molluschicoltura.

5.5 Ovoprodotti

Costante il numero dei centri di imballaggio di uova da consumo: 9 e sempre 1 l'impianto per la produzione di prodotti d'uova. Costanti anche gli elevati indici di produzione di uova da consumo calcolati ad oggi ad 1.200.000 al giorno circa. Sempre in vigore presso i centri di imballaggio gli adempimenti previsti dal piano nazionale di controllo della salmonella enteritidis e typhimurium ai sensi del reg. ce 2160 e s.m..

I controlli ufficiali, non hanno registrato irregolarità degne di rilievo.

5.6 Miele

Continua ad essere un'attività marginale. Nella nostra realtà l'attività è ancora relegata nella tipologia della produzione diretta “dal produttore al consumatore”, con campo di commercializzazione locale.

5.7 Vendita al dettaglio

STABILIMENTI REGISTRATI - ANNO 2013

Tipologia stabilimenti Registrati prevalente vendita al dettaglio	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
Carni fresche	323	1	28	294	323	340	32
Ittici freschi	74	0	7	67	74	69	7
Laboratori PBL	42	0	5	37	42	45	0
Tipologia stabilimenti Registrati a prevalente vendita al consumatore finale							
Lab confezionamento miele	5			5	5	5	
Pesca	14			14	14	1	
Latte crudo asinino	2			2	4	4	

Anche per l'anno 2013 non si è tenuto conto della programmazione dei C.U previsti dal PRIS 2012/2014.

Pertanto la programmazione è rimasta quella Aziendale: 1 C.U./anno.

Nell'anno 2013, come già detto, è però stata effettuata la valutazione del rischio anche per questa categoria di stabilimenti. E' possibile fin d'ora anticipare che le frequenze dei controlli previsti vengono giudicati insufficienti soprattutto nel comparto della vendita di carni fresche presso super ed iper mercati.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

5.8 ATTIVITA' DI CONTROLOI SU IMPORT / EXPORT

L'attività ha per oggetto il controllo delle importazioni di animali e di prodotti di origine animale provenienti sia da Paesi Terzi (extra CE) che da Paesi comunitari (scambi intracomunitari) su disposizione dell' UVAC (*Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari*) sulle partite in entrata. Compito degli UVAC è infatti quello di monitorare e controllare, attraverso l'attività delle AA.SS.PP. ed i laboratorio degli IZS, gli scambi intracomunitari degli animali vivi e delle derrate alimentari di origine animale, in modo da assicurare che tali produzioni siano conformi agli standard di sicurezza sanitaria definiti a livello europeo.

A tutti gli operatori che introducono prodotti di origine animale presso i propri stabilimenti direttamente dalla comunità europea spetta l'obbligo di comunicare data e ora di introduzione delle singole partite (nelle 24 ore precedenti), tramite il sistema **S.INTE.S.I.** Il sistema è gestito dal *Ministero della Salute*.

Il Ministero dispone sia le partite da sottoporre a controllo sia il tipo di controllo da eseguire: documentale, fisico e di laboratorio.

La tabella che segue sintetizza i dati relativi ai controlli disposti ed eseguiti sulle partite introdotte nell'anno 2013.

	n. partite introdotte (pre-notifiche)	t.	Controlli disposti fisici/documentali	Campionamenti disposti	ricerca	Non conformità
carni	1429	?	19	7	Residui farmacologici: 6 (ossitetracicline) Residui ormonali: 1 (beta-agonisti)	0
PBL	232	?		1	Residui chimici: 1 (diossine)	0
ITITCI	180	?		2	Contaminanti chimici: 1 (hg) Contaminanti microbiologici: 1 (listeria)	0

Manca (purtroppo) il dato relativo alle tonnellate di alimenti regolarmente introdotte.

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

6. Attività Campionamenti alimenti (D.A. 0571/2012 s.m.- PRIS 2012-2014)

L’emanazione del piano ha certamente ottimizzato il livello di monitoraggio degli alimenti trasformati o composti alla commercializzazione e alla somministrazione ma non alla produzione. Sarebbe opportuno integrare il piano prevedendo specifici campionamenti di alimenti di origine animale anche alla produzione presso gli impianti riconosciuti: macelli, caseifici, laboratori di carni preparate, macinate e di prodotti a base di carne ecc..

La tabella che segue sintetizza i dati relativi ai prelievi previsti, effettuati, alle non conformità riscontrate ed ai relativi provvedimenti.

Tipologia stabilimenti CE	N. stabilimenti	Campioni previsti	Campioni effettuati	NON CONFORMI	PROVVEDIMENTI
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER GLI ANNI 2012-2014		34	34	0	
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DELLE MICOTOSSINE NEI PRODOTTI ALIMENTARI PER GLI ANNI 2010-2012 - (D.D.G.3113/2009)		10	10	0	
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA VERIFICA DELLA PRESENZA DI IMPURITA' SOLIDE NEGLI ALIMENTI PER GLI ANNI 2010-2014 - (D.D.G. 2263/10)		2	2	0	
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA VERIFICA DELLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL D.LGS. N. 114/2006 PER GLI ANNI 2010-2014 - (D.D.G. 2355/10)		64	65	2	1 SANZ. AMM.; 1 COMUNICAZIONE A. G.
PIANO MONITORAGGIO RADIOATTIVITA' NEGLI ALIMENTI - (NOTA 4-DASOE N. 41260/2011)		4	4	ESITI NON PERVENUTI	
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI PER GLI ANNI 2011-2014		97	100	1	COMUNICAZIONE A. G.
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE D.M. 23/12/1992 – (NOTA 4-DASOE N. 41350/2011)		13	13	0	
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE MOCA (D.A. 1167/12)		30	40	0	
TOTALE		254	261	3	3

	REGIONE SICILIA – A. S. P. RAGUSA Piazza Igea, 1 - 97100 RAGUSA -
	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO U.O.C: SERVIZIO VETERINARIO di “IGIENE DEGLI ALIMENTI DI O. A.” Direttore: Dott. Salvatore Baglieri Tel 0932/249155 – 0932/249158 – fax 0932/249150 e-mail: s.baglieri@asp7.rg.it - alimenti.animali@asp.rg.it VIA S. G. BOSCO N.6 – 97100 RAGUSA

7. Sistema allerta

A seguito della emanazione dell'Intesa Stato/Regione del 13/11/2008, il servizio 4-DASOE ha attivato una casella di posta elettronica dedicata allo scambio delle informazioni via e mail con la casella di posta elettronica attivata in ciascuna ASP.

Allerta ANNO 2013

TIPOLOGIA PRODOTTI	DA NODO REGIONALE	DA ASP A NODO REGIONALE	DA ASP AD ALTRI ENTI	NON CONFORMITA'
	14	/		

Il ritiro/richiamo dei prodotti da parte degli OSA interessati risulta essere stato effettuato nella totalità dei casi.

8. Contributi Ispettivi: D. L.vo 194/2008

Il sistema Di calcolo e dei pagamenti, oramai informatizzato, consente di avere lo stato reale dei pagamenti per singola ditta.

Punto critico: non tutte le ditte operano con i versamenti anticipati.

2 le ditte morose nei pagamenti segnalate nel corso del 2013 al Settore Economico e Finanziario per il recupero delle somme.

ANNO	BOLLETTE EMESSE	Somme riscosse	Somme riscosse relative ad anni precedenti	Somme rimaste da riscuotere
2007	€ 334146,20			
2008	€ 359716,73			
2009	€ 271522,3			
2010	€ 257.256,00			
2011	?			
2012	?			
2013	€. 250.078,30			

Il Direttore del Servizio Veterinario
 “Igiene degli Alimenti di O. A. “
 (Dott. Salvatore Baglieri)