



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
VETERINARIO

DATA: 23/03/2016
PROT. N. 1118/16/ASPRGVETDIP/5002

U.O.C.: SERVIZIO VETERINARIO
"IGIENE ALIMENTI DI O. A."
DIRETTORE: Dr. Salvatore Baglieri

OGGETTO: -RELAZIONE ATTIVITA' S. I. A. O. A. - ANNO 2015 -

Tel.: 0932/249158 -0932/249155
EMAIL: alimenti.animali@asp.rg.it
salvatore.baglieri@asp.rg.it
WEB: www.asp.rg.it

PREMESSA

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

Fanno parte dell'ASP di Ragusa 12 comuni con una popolazione di circa 330.000 residenti.

L'attrazione turistica del territorio comporta un notevole incremento del numero di residenti in determinati periodi dell'anno. Inoltre sul territorio sono presenti comunità sempre più numerose di estrazione Araba e dei Paesi dell'Est con abitudini e tradizioni alimentari che necessiterebbero di maggiore conoscenza delle tecniche di lavorazione dei prodotti alimentari per una analisi e valutazione dei rischi, e relativa gestione dei pericoli, "appropriata" nel corso dei controlli.

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 stabilisce la priorità dei controlli e le frequenze minime in rapporto al livello di rischio e alle tipologie produttive degli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del reg. CE 853/2004 e registrati ai sensi del'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
2. Il Sistema informativo;
3. Attività Istruttoria delle istanze ai fini del conseguimento del riconoscimento CE degli stabilimenti che producono, trasformano e commercializzano alimenti di origine animale ai sensi del reg. CE n. 853/2004;

4. Attività amministrativa concernente la registrazione degli stabilimenti a prevalente vendita al dettaglio di alimenti di origina animale ai sensi del reg. CE n. 852/2004;
5. La Valutazione dei Rischi degli stabilimenti di produzione.
6. L'Attività di AUDIT;
7. ISPEZIONE svolta nel comparto della produzione e trasformazione e commercializzazione:
 - 7.1 delle carni rosse: equine, bovine, suine, ovicaprine
 - 7.2 delle carni di volatili e selvaggina allevata;
 - 7.3 Uova ed Ovoprodotti;
 - 7.4 del Miele;
 - 7.5 della vendita al dettaglio di tutti gli alimenti di origine animali, composti e trasformati;
 - 7.6 degli scambi comunitari delle derrate alimentari di o. a.
8. L'attività di campionamento degli alimenti;
9. Il Sistema di allerta;
10. Il D. Lvo 194/2008, per gli aspetti economici derivanti dal finanziamento delle attività ispettive.

1. Organizzazione del servizio.

	ORGANICO al 31/12/2015			
	SEDE CENTRALE	DISTRETTO VITTORIA	DISTRETTO RAGUSA	DISTRETTO MODICA
Dirigenti Veterinari	1 (D. S.)	1	5	6
Veterinari specialisti ambulatoriali		1		1
Tecnici della Prevenzione (competenze trasversali: (Area A-B-C)		3		2
Amministrativi (competenze trasversali: (Area A-B-C)	3	1	3	3

Il servizio opera in carenza di organico:

- dal 2012 a seguito di collocazione a riposo di un dirigente medico veterinario non ancora sostituito;
- dal marzo 2013, a seguito del trasferimento dell'operatore informatico, senza l'assegnazione di un sostituto nella gestione informatica delle attività del Servizio.
- Da aprile 2014, a seguito del collocamento a riposo di un TDP, ad oggi non ancora sostituito

ORGANIGRAMMA			
SPORTELLI AMMINISTRATIVI	ORA APERTURA PUBBLICO	SEDE	TELEFONO
SEDE CENTRALE DEL SERVIZIO	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via S. Giovanni Bosco, 6 97100 -Ragusa	Tel: 0932/234955- 0932/234958 fax: 0932/234950 e- mail: alimenti.animali@asp.rg.it
DISTRETTO VITTORIA	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via R. Margherita, 1 97019 COMISO	Tel: 0932/740417- 0932/740472 e- mail: distvetvittoria.siao@asp.rg.it
DISTRETTO RAGUSA	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via Mongibello, 72 97100 RAGUSA	Tel.: 0932/234601-234614 fax 0932234600 e-mail: distvetragusa.siao@asp.rg.it
DISTRETTO MODICA	lunedì-venerdì 8,30-12,30	Via Aldo Moro, 2 97015 MODICA	Tel.: 0932/448840- 0932/448817- fax0932/448827 distvetmodica.siao@asp.rg.it

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.

Tutte le strutture destinate alla produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale presenti sul territorio operano sotto il controllo di un medico veterinario cui compete la responsabilità dell'attività di ispezione e vigilanza sullo stabilimento.

Svolge, a tutela della salute dei consumatori e della salubrità degli alimenti, attività controllo igienico sanitario sia di carattere preventivo che di carattere repressivo in materia di :

- carni rosse, lavorate e trasformate;
- carni di volatili da cortile e di selvaggina allevata, lavorate e trasformate;
- prodotti della pesca e molluschicoltura, freschi e trasformati;
- latte e dei prodotti derivati;
- uova ed ovo prodotti;
- elicicoltura;
- 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.

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.

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

2. Sistema Informativo.

Il sistema in dotazione 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'aggiornamento della classificazione degli stabilimenti in base al rischio;
- c) La programmazione automatica dell'attività di controllo in base al rischio sull'impresa alimentare; il sistema genera uno scadenziario;
- d) la programmazione dei controlli ufficiali e l'inserimento dei dati delle attività (ispezioni-audit-campionamenti ecc.), per singola impresa e per singolo operatore che effettua il controllo ufficiale;
- e) L'inserimento dei dati derivanti dall'attività del controllo ufficiale, sia programmata che non programmata;
- 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.

3. Attività Istruttoria istanze ai fini del conseguimento del riconoscimento CE degli stabilimenti che producono, trasformano e commercializzano alimenti di origine animale ai sensi del reg. CE n. 853/2004;

Decreti riconoscimento CE	
anno	numero
2015	19

L'attività istruttoria sopra riportata si riferisce alla gestione delle istanze sia ai fini dell'attivazione degli stabilimenti tenuti a rispettare i pertinenti requisiti del Regolamento (CE) n. 853/2004 che le comunicazioni successive relative a variazioni significative delle attività esercitate, della titolarità, dei requisiti strutturali od impiantistici.

Si tratta di procedimenti amministrativi alquanto complessi che attribuiscono al Medico Veterinario ispettore la responsabilità dell'attestazione preventiva di idoneità dello stabilimento ai requisiti strutturali e gestionali per la produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale.

Al fine di uniformare la metodologia di rilascio del riconoscimento il Servizio 4 – Sicurezza Alimentare – dell'Assessorato della Salute della Regione Siciliana con il DDG N. 657/2013 ha emanato la specifica procedura.

4. Attività amministrativa concernente la registrazione degli stabilimenti a prevalente vendita al dettaglio di alimenti di origine animale ai sensi del reg. CE n. 852/2004;

Provvedimenti registrazione	
anno	numero
2015	140

Con D.A. del 14 giugno 2011, il Servizio 4 DASOE Regionale dell'Assessorato regionale della Salute ha definito le nuove procedure per la presentazione della notifica di inizio attività e di variazioni significative degli stabilimenti del settore alimentare a prevalente vendita al dettaglio, trasporto e somministrazione degli alimenti in base alle quali:

- la notifica di inizio attività deve essere presentata al Servizio Unico per le Attività Produttive (SUAP) ove ha sede l'Impresa Alimentare che provvederà a fornire comunicazione all'Azienda Sanitaria Provinciale (ASP) competente per territorio;
- la notifica costituisce dichiarazione ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 di possesso dei requisiti generali e specifici in materia di igiene previsti dal Regolamento (CE) 852/2004.
- l'OSA può iniziare l'attività immediatamente dopo la presentazione della notifica, fatti salvi vincoli temporali previsti da altre normative di settore (commerciali, ambientali, edilizie, ecc.)

La procedura è ancora in itinere. Non è stata ancora emanata entro 60 giorni dalla pubblicazione la modulistica prevista dal decreto.

Con successivo Decreto del 14 agosto 2014 il Servizio 4 DASOE ha definito ulteriori modalità di registrazione relativamente:

- ai codici "masterlist" per ciascuna attività;
- alle competenze SIAN/SIAOA per ciascuna attività;
- ai controlli congiunti SIAN/SIAOA su talune attività.

Ad oggi i Servizi SIAN/SIAOA:

- non svolgono controlli congiunti sulle attività previste dal decreto;
- non hanno lo stesso sistema informativo;
- non hanno una anagrafe comune, i 2 sistemi informativi non si parlano;
- registrano le attività sulla base dell'attività prevalente di origine animale o vegetale.

Ai fini della risoluzione delle sopra citate problematiche comuni alle varie ASP della Sicilia, è stato istituito un tavolo tecnico presso il Servizio 4 Regionale.

Pervenuta la SCIA tramite il SUAP il Servizio sottopone lo stabilimento, ivi compresi gli automezzi che trasportano alimenti di origine animale, a sopralluogo ispettivo entro 15/30gg. ai fini della verifica dei requisiti igienico sanitari dichiarati dall'OSA.

A seguito di parere favorevole compatibile con l'attività, si procede all'attribuzione del codice identificativo dello stabilimento e dell'emanazione del provvedimento di avvenuta registrazione.

5. Classificazione del rischio degli stabilimenti.

Rappresentare la base per la programmazione di tutte le attività di controllo.

Per gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del reg. CE 853/2004, il rischio continua ad essere calcolato ai sensi della circolare del Servizio 4- DASOE della Regione Siciliana n. 1218/2007: **Alto Rischio: ogni 2 mesi - Medio: ogni 3/4 mesi - Basso: 1/ 2 volte l'anno.**

Per gli stabilimenti registrati ai sensi dell'art. 6 del reg. ce 852/2004, il rischio viene calcolato ai sensi della "tabella di valutazione del rischio delle Imprese Alimentari a prevalente vendita al dettaglio e somministrazione" prevista con D.A. n. 0571/2012 e per i quali è stata programmata una frequenza superiore: **Alto Rischio: ogni 6 mesi - Medio: ogni 12 mesi - Basso: ogni 24 mesi.**

La tabella 1 sintetizza il numero degli stabilimenti riconosciuti e registrati presenti nella nostra ASP al 31/12/2015, distinti per tipologia produttiva ed in base al rischio (alto/medio/basso), nonché il numero dei controlli previsti, effettuati e delle non conformità riscontrate.

La tabella 2 specifica la tipologia delle non conformità riscontrate distinte per stabilimenti riconosciuti e registrati.

Tab 1

Tipologia stabilimenti CE	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO CARNI ROSSE	6			6	12	50	1
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO ITTICI	5		1	4	12	13	1
MACELLI CARNI ROSSE	3	2		1	Giornate di macellazione	482	5
SEZIONAMENTO CARNI ROSSE	6	1		5	16	55	
DEP. FRIGO VOLATILI DA CORTILE	4			4	8	10	
MACELLI SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	2	2			Giornate di macellazione	437	2

SEZIONAMENTO VOLATILI DA CORTILE	2			2	4	6	
PBC E CARNI MACINATE	6	1		5	16	22	
CSM	1 (sospeso)				/		
PRODOTTI DELLA PESCA (NAVI DEPOSITO FRIGO)	2			2	4	4	
LATTE - CENTRI DI RACCOLTA	2			2	8	8	1
LATTE PRODUZIONE LATTE ALIMENTARE	1 sospeso						
LATTE E PBL > 2.000.000/l/a	8	8			48	82	1
LATTE E PBL < 2.000.000/l/a	105	2	8	95	139	118	20
UOVA E OVOPRODOTTI	11			11	20		
TOTALE RICONOSCIUTI	167	23	3	14 1	236	268	31

Tipologia Stabilimenti Registrati prevalente vendita al dettaglio	Nr Stabilimenti	A	M	B	Controlli Previsti	Controlli Effettuati	Non Conformità
Carni Fresche	332		50	282	382	441	51
Ittici Freschi	78		4	74	82	125	7
Laboratori P.Base Latte	47		3	44	50	55	3
Laboratorio conf. Miele	14			14	14	11	
Navi da Pesca	16			16			
Latte Crudo Asinino	2			2	2	2	
Vendita su aree pubbliche	39		3	36	42	27	4
TOTALE REGISTRATI	526		60	488	730	761	65
Trasporto alimenti o.a.	n. l. A. 214	n. mezzi 641				84	0

Tab 2

Tipologie Non Conformità	Stabilimenti Riconosciuti	Stabilimenti Registrati
Verifica requisiti strutturali/attrezzature	7	9
Verifica potabilità acqua	2	9
Verifica del corretto controllo e monitoraggio dei CCP	2	11
Verifica della Formazione del Personale	4	5
Controllo Pulizia e Disinfezione	5	10
Verifica Igiene del Personale	4	4
Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari	1	8
Verifica sistema Tracciabilità/Rintracciabilità	3	6
Prelievi Campioni	3	3
TOTALE	31	65

6. Attività audit

Tipologia stabilimento	Audit previsti	Audit effettuati	Campo	Non conformità
MACELLI VOLATILI DA CORTILE	2	2	TBA (Tutela benessere animale macellazione)	0
MACELLI CARNI ROSSE	3	3	TBA (Tutela benessere animale macellazione)	0
PBC- IMPIANTI DI LAVORAZIONE	4	4	a) Additivi b) rintracciabilità	0
*LATTE E PBL	5	5	a) rintracciabilità b) conformità del latte prima della trasformazione	
UOVA E OVOPRODOTTI	1	1	rintracciabilità	0

La programmazione aziendale, in assenza di indicazioni del numero di audit da parte della Regione con la emanazione del PRIS 2015/2018, ha tenuto conto anche per il 2015 della precedente programmazione regionale 2014 che prevedeva la sottoposizione ad audit di n. 15 stabilimenti riconosciuti.

I campi hanno riguardato:

- il benessere animale alla macellazione: presso ciascun macello è stata effettuata la verifica del rispetto delle disposizioni di cui al Re. CE 1099/2009 mediante la check list ministeriale prevista.
- la verifica del rispetto delle disposizioni di cui al reg. CE 853/2004 relativa alla conformità del latte prima della trasformazione e la verifica delle disposizioni di cui al reg. CE n.

178/2002 in materia di rintracciabilità mediante specifiche chek list, prestabilite al fine di garantire imparzialità ed uniformità del controllo.

- c) la verifica del rispetto delle disposizioni di cui al reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari presso gli stabilimenti di produzione di carni macinate, preparate e prodotti a base di carne, mediante una specifiche chek list all'uopo prestabilite e la verifica delle disposizioni di cui al reg. CE n. 178/2002 in materia di rintracciabilità;
- d) la verifica del rispetto delle disposizioni di cui al reg. CE n. 178/2002 in materia di rintracciabilità presso un centro di imballaggio di uova da consumo.

7. Attività di ispezione

Anche in questo caso, sempre in assenza di indicazioni del numero dei controlli per categoria di stabilimento da parte della Regione con la emanazione del PRIS 2015/2018, la programmazione aziendale, ha tenuto conto anche per il 2015 della precedente programmazione: 2014, sia per gli stabilimenti registrati che riconosciuti,

L'attività ha riguardato prevalentemente la verifica dei seguenti requisiti :

- a) strutturali, attrezzature e impianti
- b) tracciabilità e rintracciabilità,
- c) igiene delle lavorazioni e del personale,
- d) prodotti finiti,
- e) Materie prime, semilavorati, ingredienti e coadiuvanti tecnologici utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari
- f) sistema HACCP,
- g) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti;
- h) sottoprodotti e MSR;
- i) MOCA.

7.1 Attività Impianti di Carni Rosse RICONOSCIUTI.

A) Impianti sezionamento, trasformazione e deposito

Tipologia stabilimenti CE	N. stabilimenti	A	M	B	Controlli previsti	Controlli effettuati	Non conformità
DEP. FRIGO E RICONFEZIONAMENTO CARNI ROSSE	6			6	12	50	1
MACELLI CARNI ROSSE	3	2		1	Giornate di macellazione	482	5
SEZIONAMENTO CARNI ROSSE	6	1		5	16	55	
PBC E CARNI MACINATE	6	1		5	16	22	
CSM	1 (sospeso)				/		

Costanti i dati relativi alla commercializzazione delle carni fresche dei depositi e dei laboratori di sezionamento: circa T. 5.332,20 presso i depositi e T. 5.255,00 presso i laboratori di

sezionamento. Sempre intensa l'attività di introduzione di carni da Paesi Comunitari presso i sopradetti laboratori di sezionamento e deposito.

B) IMPIANTI DI MACELLAZIONE CARNI ROSSE - Si riportano i dati dal 2007 al 2015

Anno	Bovin	Suini	Ovi-caprini	Eq.	Id. bov	Id. s.	Id. o-c	Cis bov	Seq N °carcsse	Tbc BOV M.10/33	TEST TRICHINE
2007	26051	16.560	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
2014	20315	14254	7975	439	32	0	40	0	234	26	14693
2015	26310	13625	5420	737	42	0	9	0	314	29	14.370

Anno	MSU		Test BSE	TEST SCRAPIE	ABBATIMENTO BOVINI INFETTI			ABBATTIMENTO OVI-C INFETTI BR	MAC USO FAMILIARE			
	Bov	Sui			LEB	TBC	BR		BOV	SUI	OVI-	EQ.
2007	6		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		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		3260	53	1	2078	361	79	372	73	17	5
2014	7		11	23	0	703	465	0	342	90	33	10
2015	43		30	124	1	658	1012	364	419	106	31	3

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

La macellazione risulta concentrata presso uno degli impianti tecnologicamente avanzato presenti sul territorio Nazionale ove si macella circa l' 80% dei capi macellati. Il restante 20% della macellazione comporta un notevole dispendio di risorse veterinarie, sia in numero di giornate che di ore di macellazione, legate ai limiti strutturali e gestionali degli altri 2 stabilimenti. In pratica le risorse impiegate per il 20% delle macellazioni sono, più o meno, equivalenti alle risorse impiegate per l'80% delle macellazioni.

I capi macellati provengono sia dall'ASP di Ragusa che dalle restanti AASSPP regionali, sopra tutto Enna e Caltanissetta.

Come si evince dalla superiore tabella i dati relativi alla macellazione suina ed equina hanno registrato rispettivamente un calo del 5% e del 18% circa rispetto all'anno 2014. Viceversa, la macellazione dei capi bovini ha registrato un incremento del 27% circa.

Dei 3 impianti, 1 ricade nel basso rischio e 2 ricadono nell'alto rischio.

Tutti e 3 gli impianti sono stati sottoposti, tramite audit, alle verifiche concernenti l'applicazione delle disposizioni sulla protezione degli animali alla macellazione ai sensi del Reg. CE 199/2009.

Intensa l'attività di commercializzazione di uno dei 3 macelli sia in ambito extra Regionale che Europeo.

C) ESAMI BATTERIOLOGICI DELLE CARNI.

51 il numero di campioni degli animali macellati le cui carni e visceri sono stati oggetto di prelievo per esami batteriologici ed inviati al laboratorio, a completamento dell'ispezione ante e post mortem ed a conferma di assenza di tossigeni e della loro igienicità e salubrità .

D) ZONOSI

Il macello, da sempre, è un importante osservatorio epidemiologico per talune zoonosi di riscontro all'ispezione post mortem, quali l'**idatidosi bovina**, l'**idatidosi ovicaprina**, l'**idatidosi suina** e **cisticercosi bovina**. Malattie che sebbene quasi scomparse e di scarso interesse per la sanità animale continuano a rappresentare un problema di sanità pubblica in quanto trasmissibili all'uomo.

E) TUBERCOLOSI E BRUCELLOSI

Discorso a parte per la tubercolosi e brucellosi degli animali, malattie trasmissibili all'uomo e per le quali sono previsti Piani di Profilassi Obbligatoria (TBC e BR Bovina e BR ovicaprina) che mirano alla eradicazione. Presso i macelli continuano ad essere in vigore le misure sanitarie straordinarie emanate in materia di tubercolosi e brucellosi con l'**O. M 14/11/2006** per alcune regioni che non sono riuscite ad eradicare le malattie, fra cui anche la Sicilia.

Nella tabella che segue vengono riportati i dati dell'attività svolta ai fini della tipizzazione degli agenti eziologici.

CAMPIONAMENTO PER LA TIPIZZAZIONE DEGLI AGENTI EZIologici: TBC/BR	N. Campioni per TBC BOVINA	N. Campioni PER BR BOVINA	N. Campioni per BR OVICAPR
ANIMALI PROVENIENTI DA ALLEVANETI UFFICIALMENTE INDENNI A SEGUITO DI RISCONTRO DI LESIONI TUBERCOLARI AL MACELLO	29		
ANIMALI POSITIVI/DUBBI A RICHIESTA DEL SERVIZIO (AREA A) COMPETENTI SULL'ALLEVAMENTO	35	217	87

In tema di Brucellosi bovina i dati manifestano un incremento di capi bovini infetti macellati di oltre il 120%: da 465 a 1012 i capi abbattuti; indice di una recrudescenza della malattia con gravi ripercussioni sanitarie e commerciali non solo al singolo allevamento, fino allo stamping out, ma all'intero patrimonio zootecnico provinciale e regionale, lungi dal raggiungimento della qualifica di ufficialmente indenne.

Più o meno costante, 29 MOD A, i focolai aperti per TBC bovina a seguito di riscontro di lesioni tubercolari in animali regolarmente macellati, pervenuti come animali sani da allevamenti ufficialmente indenni di tbc. Anche questo sta a significare la persistenza della malattia nell'ambito negli allevamenti di origine con conseguente perdita della qualifica di ufficialmente indenni.

364 invece capi di ovicaprini infetti di brucellosi abbattuti nell'arco dell'anno, anche questo indice della persistenza della malattia e della mancata eradicazione.

F) Bse

Persistono 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 dei tessuti bovini che possono costituire materiale a rischio specifico (MRS) per la trasmissione della BSE, in quanto in essi è possibile si trovi il prione patologico.
- La distruzione del MRS mediante incenerimento e coincenerimento ;

G) scrapie

Anch'essa è una malattia degenerativa del sistema nervoso di pecore e capre, appartenente al gruppo delle TSE. 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 al macello mediante il monitoraggio dei capi adulti.

124 è stato il numero dei campioni eseguiti per Scrapie per l'anno 2015 sui capi macellati di età superiore ai 18 mesi.

7.2 Volatili da cortile

Confronto delle macellazione 2007-2015

Anno	Polli n°	Conigli	tacchini
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	
2014	9176385	0	
2015	9173472	0	30520

Sempre 2 gli impianti di macellazione degli avicoli presenti in provincia.

In entrambi sono state avviate, tramite audit, le verifiche concernenti l'applicazione delle disposizioni sulla protezione degli animali alla macellazione ai sensi del Reg. CE 199/2009. Intensa l'attività di commercializzazione di uno dei 2 macelli, sia in ambito Regionale ed extra Regionale.

La macellazione degli avicoli risulta concentrata per il 90% presso uno dei 2 impianti che rappresenta il fiore all'occhiello degli impianti tecnologicamente più avanzati presenti nel territorio nazionale per la produzione delle carni avicole mentre il restante 10% della macellazione comporta, anche in questo caso, un notevole dispendio di risorse veterinarie, sia in numero di giornate che di ore di macellazione, legate ai limiti strutturali e gestionali dello stabilimento.

I capi macellati provengono quasi tutti dagli allevamenti presenti nel territorio dall'ASP di Ragusa e il macello rappresenta il completamento della filiera produttiva degli avicoli: incubatoio/allevamento/mangimistica/macellazione.

Entrambi i macelli svolgono anche attività di sezionamento delle carni prodotte. Solamente uno però sviluppa una intensa attività di trasformazione per la produzione di preparati di carni e prodotti a base di carne avicole nonché attività di deposito come deposito autonomo per la commercializzazione di carni rosse anche in ambito ed extra Regionale.

7.3 Latte e derivati

A) IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE LATTE 2013

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 20.000 capi circa in lattazione (> 2 anni) per una produzione complessiva di oltre 4000 Q di latte al giorno.

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

Accanto a queste "industrie" di trasformazione del latte 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. Come detto in alte occasioni, la realtà dei piccoli produttori dovrebbe rappresentare una importante realtà economica che, per varie ragioni, non riesce a decollare.

Scarse le certificazioni rilasciate nel corso del 2015, circa 31, per l'export di ragusano DOP, quasi tutte verso gli USA.

Esistono inoltre, a completamento del ciclo di lavorazione per la produzione di prodotti stagionati n. 8 magazzini di stagionatura ove, a cura del Consorzio di tutela e di certificazione, si effettua la marchiatura DOP del Ragusano.

A seguito della recrudescenza della brucellosi bovina nel territorio ed al conseguente **obbligo del trattamento alla pastorizzazione del latte** proveniente dagli allevamenti infetti, con nota SIAOA del 13/04/2015 è stata emanata un'apposita procedura che prevede l'intensificazione dei controlli periodici allo stabilimento di trasformazione e l'istituzione del **registro di carico e scarico, vidimato dal servizio veterinario, per il latte in questione con evidenza ed archiviazione delle strisciate del pastorizzatore, o altro trattamento equivalente con prova della fosfatasi negativa.**

Purtroppo, forti sono le limitazioni che possono derivare alle produzioni casearie tipiche locali non provenienti da territori Ufficialmente Indenni da brucellosi (e tubercolosi), per l'obbligo delle certificazioni sanitarie e di qualità necessarie ai fini della commercializzazione verso Paesi Comunitari e Terzi.

Dai 2 centri di raccolta, uno autonomo ed uno annesso ad uno stabilimento di trasformazione, gran parte del latte è destinato ad impianti industriali, regionali ed oltre.

Fiorente l'attività di trasformazione del latte di bufale nei 2 stabilimenti annessi all'allevamento.

Poca significativa la produzione di formaggi ovi-caprini nella nostra realtà Iblea.

Come per il latte proveniente da allevamenti infetti di tbc e br, anche per il **latte non conforme in cellule somatiche e cariche batteriche** che continua a pervenire presso gli impianti di trasformazione da aziende poste sotto osservazione dal SIAPZ, sempre a tutela della qualità dei prodotti e della salute dei consumatori, con nota SIAOA del 20/04/2015 è stata emanata un'altra procedura al **fine di dare evidenza inequivocabile alla gestione del rischio del latte** proveniente dalle suddette aziende di produzione. Al riguardo è stato previsto che lo stabilimento ricevente possieda un registro per il latte in questione, vidimato dal servizio veterinario, con opportuna archiviazione e tenuta della documentazione per almeno 1 anno, riportante le informazioni relative: a) Azienda di produzione; b) inizio del periodo osservazione; c) trasportatore; d) partite e quantitativi di latte introdotto; e) comunicazione fine periodo di osservazione.

B) VENDITA DEL LATTE CRUDO VACCINO TRAMITE EROGATORI AUTOMATICI

Assenti.

Dal 2012, abbiamo assistito alla rinuncia definitiva dell'attività delle Imprese inizialmente interessate con l'installazione di ben 8 erogatori distribuiti in provincia.

C) VENDITA DEL LATTE CRUDO ASININO IN AZIENDA

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

7.4 Prodotti Ittici/molluschicoltura

Costante il numero di stabilimenti riconosciuti CE a terra dediti all'attività di deposito, trasformazione e commercializzazione all'ingrosso. Invariato il numero delle navi da pesca registrate per l'attività di vendita diretta al consumatore finale presso l'area pubblica dell'ex

mercato ittico di Scoglitti. Sempre problematica l'attività di controllo da eseguire a bordo delle suddette unità di pesca.

7.5 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 1.300.000 al giorno circa.

I controlli ufficiali, non hanno registrato alcuna non conformità.

7.6 Miele

Continua ad essere un'attività **IMPORTANTE** anche se è ancora relegata nella tipologia della produzione diretta "dal produttore al consumatore", con campo di commercializzazione locale.

7.7 Vendita al dettaglio

Dal 2013, come già detto, è stata effettuata la valutazione del rischio anche per questa categoria di stabilimenti. Come anticipato, le frequenze dei controlli previsti dal citato D. A. 0571/2012 sono state giudicate insufficienti soprattutto nel comparto della vendita di carni fresche con annesso laboratorio di produzione di carni preparate e di prodotti a base di carne.

Poiché il PRIS 2015-2018 non ha previsto alcuna frequenza dei controlli e rimanda alla frequenze minime di ispezione e controllo riportate nel DPR 14/07/1995, la programmazione rimane quella Aziendale come sopra detto : **Alto Rischio: ogni 6 mesi - Medio: ogni 12 mesi - Basso: ogni 24 mesi.**

7.8 ATTIVITA' DI CONTROLOI SU IMPORT / EXPOR

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.

8. Attività Campionamento alimenti: DECRETO 23 LUGLIO 2015 (PIANI REGIONALI DI CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI E BEVANDE 2015-2018) e s.m.i.

L'emanazione del piano 2015-2018 ha incrementato, rispetto al PRIS 2012-2014, il livello di monitoraggio degli alimenti trasformati o composti alla commercializzazione e alla somministrazione.

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

PIANI REGIONALI DI CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI E BEVANDE 2015-2018 –				
ANNO 2015				
	Campioni previsti	Campioni effettuati	NON CONFORMI	PROVVEDIMENTI
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: All.1) CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: 2015-2018	130	131		2 COM. A.G.
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: All.2) PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI: 2015-2018	50	60		
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: - All. 3) PRESENZA DELLE MICOTOSSINE NEI PRODOTTI ALIMENTARI: 2015-2018	10	10		
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: All. 6) PRESENZA DI IMPURITA' SOLIDE NEGLI ALIMENTI: 2015-2018	3	4		
(D.D.G. 1541/15) VERIFICA DELLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL D.LGS. N. 114/2006 PER GLI ANNI 2015-2018-	73	73	3	3 COM. A.G.
(D.D.G. 1540/15) PIANO MONITORAGGIO RADIOATTIVITA' NEGLI ALIMENTI: 2015-2018 -	4	4		
(D.D.G. 197/2015) PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE PRODOTTI FITOSANITARI (D.M. 23/12/1992): 2015-2018	16	17		
(D.D.G. 978/2015) PIANO REGIONALE C.U. ADDITIVI ANNI 2015-2018	2	2		
(D.D.G. 993/2015) PIANO REGIONALE C.U. RADIAZIONI IONIZZANTI: 2015-2018	1	1		
(DD.G. 404/2015) PIANO REGIONALE CONTROLLO PLURIENNALE COORDINATO U.E. RESIDUI FITOSANITARI: 2015-2018	2	2		
PIANO REGIONALE C.U. RESIDUI FITOSANITARI: 2015	5	5		
TOTALE	296	409	5	5

9. **Attività Campionamento alimenti: PIANO NAZIONALE RESIDUI MACELLI**

PIANO NAZIONALE RESIDUI MACELLI - 2015				
(PROGRAMMAZIONE SIAPZ ASP RG) (competenza SIAOA/SIAPZ):	Campioni previsti	Campioni effettuati	NON CONFORMI	PROVVEDIMENTI
TOTALE	144	156	1	COM. A.G.

10. **Sistema allerta.**

ANNO 2015

TIPOLOGIA PRODOTTI	DA NODO REGIONALE	DA ASP A NODO REGIONALE	DA ASP AD ALTRI ENTI	SOPRALLUOGHI
	9	/		25

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

11. **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.

Ai fini del miglioramento della riscossione e delle azioni di recupero delle somme delle imprese alimentari inadempienti, congiuntamente al Settore Economico e Finanziario, è stata elaborata, approvata e pubblicata sul sito aziendale l'apposita procedura.

ANNO	BOLLETTE EMESSE
2007	€ 334146,20
2008	€ 359716,73
2009	€ 271522,3
2010	€ 257.256,00
2011	264.439,08
2012	254.443,90
2013	€. 250.078,30
2014	€ 235.590,00
2015	€ 254.443.90



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