



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
VETERINARIO

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

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

DATA: 01/03/2017
PROT. N. 858/17/ASPRGVETDIP/5002

A:

- DIREZIONE GENERALE
- SERVIZIO PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE STRATEGICO

EPC

- DIRETTORE SANITARIO
- DIRETTORE AMMINISTRATIVO
- DIRETTORE DIPARTIMENTO VETERINARIO AD INTERIM

LORO SEDI

OGGETTO: -RELAZIONE ATTIVITA' S. I. A. O. A. - ANNO 2016-

PREMESSA

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 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
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. Classificazione 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 Latte e derivati
 - 7.4 Prodotti ittici/Molluschicoltura
 - 7.5 Uova ed Ovoprodotti;
 - 7.6 Miele;
 - 7.7 Attività di controllo import/export;

7.6 Scambi comunitari delle derrate alimentari di o. a.

8. 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.
11. Miglioramento accessibilità ai servizi
12. Contributo alla riorganizzazione aziendale;

1. Organizzazione del servizio.

	ORGANICO al 31/12/2016			
	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)		4		2
Amministrativi (competenze trasversali: (Area A-B-C)	3	1	3	3

Il servizio continua ad 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: salvatore.baglieri@asp.rg.it 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.siaoa@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.siaoa@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

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) Registrare le Imprese Alimentari;
- b) Creare, dal 2016, l'archivio anagrafico delle Imprese sia registrate che riconosciute ai sensi del Reg. CE n. 853/2004
- c) l'aggiornamento dell'anagrafica delle imprese alimentari in tempo reale; ivi compresi i dati relativi alle comunicazioni di utilizzo di automezzi, negozi mobili, e altri elementi complementari alle attività delle imprese
- d) l'aggiornamento della classificazione degli stabilimenti in base al rischio;
- e) La programmazione automatica dell'attività di controllo in base al rischio sull'impresa alimentare; il sistema genera uno scadenziario;
- f) la registrazione dell'attività (ispezioni-audit-campionamenti) di controllo ufficiale svolta e l'inserimento dei dati: verifiche, campionamento, non conformità e provvedimenti adottati per singola impresa e per singolo operatore che effettua il controllo ufficiale;
- g) L'inserimento del tempo impiegato;
- h) 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;
- i) La riclassificazione in base al rischio delle imprese alimentari riconosciute e registrate;
- j) assolvere alla trasmissione dei "flussi informativi" in modo omogeneo e preciso.

Il sistema informativo **non consente**, ad oggi, di gestire i dati derivanti dalle operazioni di macellazione con la registrazione delle informazioni sanitarie relative:

- a) alla corretta identificazione dei capi,
- b) al rispetto del benessere animale,
- c) ai quadri clinici e anatomo-patologici evidenziati nelle visite ispettive ante e post mortem,
- d) all'esito delle attività di campionamento e al destino dei capi macellati.

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
2016	34

L'attività istruttoria sopra riportata è in linea alle disposizioni emanate dal Dipartimento DASOE (DDG N. 657/2013). Si riferisce alla gestione delle istanze e delle comunicazioni successive relative a variazioni significative delle attività esercitate e della titolarità degli stabilimenti.

Si tratta di procedimenti amministrativi che alquanto complessi che richiedono l'attestazione preventiva di idoneità dello stabilimento ai requisiti strutturali e gestionali per la produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale.

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;

Provvedimenti registrazione	
anno	numero
2015	206

L'attività sopra riportata è in linea alle disposizioni emanate dal Dipartimento DASOE (DDG N.211 DEL 18/02/2014) relativamente alla implementazione dell'anagrafe degli stabilimenti registrati ai sensi del Reg. Ce n.. 852/2004, per l'applicazione della master list 852 in materia di codifica e registrazione delle Imprese Alimentari

Si tratta di procedimenti amministrativi che nascono allo scopo di eliminare incombenze burocratiche che spesso rallentano l'avvio delle Imprese produttive che non richiedono l'attestazione preventiva di idoneità dello stabilimento ai requisiti strutturali e gestionali per la produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti.

Con D.A. del 14 giugno 2011, il Servizio 4 DASOE Regionale aveva definito le 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.

Ai fini della risoluzione delle problematiche comuni alle varie ASP della Sicilia relativamente:

- alle modalità di registrazione,
- univocità ai codici "masterlist" per ciascuna attività;
- alle competenze SIAN/SIAOA per ciascuna attività;
- ai controlli congiunti SIAN/SIAOA su talune attività,

è stato istituito il tavolo tecnico presso il Servizio 4 Regionale che ha portato alla emanazione delle ultime "linee guida concernenti la registrazione degli Operatori del settore Alimentare (OSA – Master List 852) e adempimenti delle AA.SS.PP. a seguito di notifica SCIA", emanato, con D.A. n. 14 DEL 03/01/2017.

Ad oggi 31/12/2016, i Servizi SIAN/SIAOA:

- non svolgono controlli congiunti sulle attività previste dal decreto;
- non hanno lo stesso sistema informativo;
- non esiste una anagrafe comune, i 2 sistemi informativi non si parlano;

5. Classificazione del rischio degli stabilimenti.

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

Il Regolamento CE/882/04 stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata.

Sulla base dei criteri di valutazione espressi dal modello di classificazione:

- 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 del'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,.

Si evidenzia che solamente 14 degli stabilimenti riconosciuti, pari all'8%, ricadono nella valutazione di rischio alto, il 6% rischio medio , l'80% circa nel rischio basso, mentre degli stabilimenti registrati l'11% ricade nel rischio medio e il restante 89% basso rischio.

6. Attività audit.

Obiettivo scheda budget 2016: 3.3-d.:

n° audit effettuati/n° audit programmati;

valore atteso: 15/15

Valore conseguito : 15/15 = 100%

Tipologia stabilimento	Audit previsti	Audit effettuati	Campo	Non conformità
MACELLI VOLATILI DA CORTILE	2	2	SOA e INFORMAZIONI IN MATERIA DI CATENA ALIMENTARE)	0
MACELLI CARNI ROSSE	3	3	SOA e GESTIONE RISCHIO TSE, RIMOZIONE DEL MATERIALE RISCHIO SPECIFICO	0
IMPIANTI DI LAVORAZIONE PBC- CARNI MACINATE E CSM	4	4	SOA E RESI	0
*LATTE E PBL	5	5	SOA E RESI	
UOVA E OVOPRODOTTI	1	1	SOA E RESI	0

La superiore programmazione, ha tenuto conto della precedente programmazione regionale del 2014 sugli stabilimenti riconosciuti.

La scelta degli stabilimenti è stata effettuata principalmente su 3 criteri:

- Stabilimenti di nuova attivazione e sub ingressi: tutti;
- In base a rischio;
- a parità di rischio, in base all'entità produttiva.

I campi hanno riguardato, come si evince dalla superiore tabella, la gestione dei SOA e dei RESI per tutti gli stabilimenti, nonché la gestione del MSR presso i macelli carni rosse e le ICA per i macelli di volatili.

7. Attività di ispezione

Obiettivo scheda budget 2016: 3.3-b.:

n. ispezioni effettuate/n. ispezioni programmate:

valore atteso: 90% -

valore conseguito: 1054/918 = 114.8%

Anche in questo caso, sempre in assenza di indicazioni del numero dei controlli per tipologia di attività da parte della Regione, la programmazione aziendale, ha tenuto conto anche per il 2016 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.

Le tabelle 1 e 2 sintetizzano il numero degli stabilimenti riconosciuti e registrati presenti nella nostra ASP al 31/12/2016, distinti per tipologia produttiva ed in base al rischio (alto/medio/basso), nonché il numero delle ispezioni previste e il numero delle non conformità riscontrate.

La tabella 3 sintetizza le principali Tipologie delle Non Conformità

Tab 1- STABILIMENTI RICONOSCIUTI CE

Tipologia di stabilimento	N. stabilimenti	C.U programmati (n. accessi agli stabilimenti)	C.U. effettuati	N. Audit sugli OSA programmati	Audit effettuati	Rischio			N. non conformità riscontrate
						B	M	A	
Depositi frigoriferi e impianti di confezionamento	19	77	81	2	2	19			0
Macelli carni rosse	3	Ad istanza	485	3	3	8		3	2
Confezionamento carni rosse	8	42	42						
Macelli carni bianche*	2	Ad istanza	709	2	2	3		2	
Confezionamento carni bianche	3	9	9						
Macelli e sezionam. grande selvaggina allevata e ratiti	0								
Centri grande selvaggina cacciata	0								
Carni macinate PBC	13	65	65	3	3	12		1	
Prodotti della pesca	7	18	20			6	1		
Molluschi bivalvi vivi	0								
Latte e prodotti a base di latte	107	310	315	5	5	91	8	8	14
Jova e ovoprodotti	11	25	25			11			1
Cosce di rana e lumache	0								
Grassi animali fusi	0								
Stomaci, vesciche e intestini trattati	0								
Gelatine	0								
Collagene	0								
TOTALI	173	546	1755	15	15	150	9	14	17

*al 30/08 macelli 2, accessi (come giornate di macellazione) 389 ;
dal 30/08 macello 1 - turni di macellazione 3, accessi 320.

Totale giornate di macellazione anno 2016: 709 !

Tab 2 – STABILIMENTI REGISTRATI

Tipologia Stabilimenti Registrati prevalente vendita dettaglio	Nr Stabilimenti	Rischio			Controlli Previsti (accessi)	Controlli Effettuati	Non Conformità
		A	M	B			
Carni Fresche	332		50	282	382	441	14
Ittici Freschi	78		4	74	82	125	
Laboratori P.Base Latte	47		3	44	50	55	13
Produzione primaria - Laboratorio conf. Miele	14			14	14	11	
Produzione primaria - Navi da Pesca	16			16			
Produzione primaria - Latte Crudo Asinino	2			2	2	2	
Vendita su aree pubbliche	39		3	36	42	27	2
Deposito ingrosso	11			11	11	11	1
TOTALE	539		60	479	583	764	30
Trasporto alimenti o.a. c. terzi	114					102	2

Tab 3

Tipologie Non Conformità	Stabilimenti Riconosciuti	Stabilimenti Registrati
Igiene generale	1	6
Verifica del corretto controllo e monitoraggio dei CCP	6	9
Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari		
Campioni non regolamentari	0	7
Altro	10	16
Provvedimenti amministrativi	17	32
Notizie di reato		7

7.1 IMPIANTI DI MACELLAZIONE CARNI ROSSE - Si riportano i dati dal 2007 al 2016

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	
2016	25452	13335	5162	732	95	0	5	0	402	31	14.067	
Anno	MSU		Test BSE	TEST SCRAPIE	ABBATIMENTO BOVINI INFETTI			ABBATTIMENTO OVIC INFETTR	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
2016	93		55	180	0	493	748	310	324	113	16	7

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

La macellazione bovina risulta concentrata presso l'impianto tecnologicamente più avanzato presente sul territorio Nazionale ove si è macellato circa il 65% dei capi bovini. Il restante 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 35% delle macellazioni sono, più o meno, equivalenti alle risorse impiegate per il 65% 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 bovina hanno registrato un calo del 4% rispetto all'anno 2015. Più o meno costanti i restanti dati degli equidi, dei suini ed ovicapri.

Tutti e 3 gli impianti sono stati sottoposti, tramite audit, alle verifiche concernenti l'applicazione delle disposizioni sulla gestione: a) SOA, b) GESTIONE RISCHIO TSE, c) RIMOZIONE DEL MATERIALE RISCHIO SPECIFICO.

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

A) ZONOSI

Il macello, da sempre, è un importante osservatorio epidemiologico per talune zoonosi di riscontro all'ispezione post mortem. Presente 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.

B) TUBERCOLOSI E BRUCELLOSI

Malattie trasmissibili all'uomo. Continuano ad essere in vigore le misure sanitarie straordinarie ai fini della eradicazione emanate con O. M 14/11/2006 per le regioni che non sono riuscite ad eradicare le malattie, fra cui 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 ANIMALI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI UFFICIALMENTE INDENNI A SEGUITO DI RISCONTRO DI LESIONI TBC AL MACELLO	N. Campioni ANIMALI POSITIVI/DUBBI A RICHIESTA DEL SERVIZIO (AREA A) COMPETENTI SULL'ALLEVAMENTO	N. Campioni per BR OVICAPR A RICHIESTA DEL SERVIZIO (AREA A) COMPETENTI SULL'ALLEVAMENTO
2015	29	217	87
2016	31	232: br: 166 tbc: 66	0+

In tema di Brucellosi e tbc bovina i dati 2016 manifestano un'inversione di tendenza rispetto al 2015.

Più o meno costante il numero di 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.

Lo stesso dicasi per i capi di ovicapri infetti di brucellosi abbattuti nel corso del 2016.

C) Bse

Oggetto di audit senza note degne di rilievo sia nella gestione del rischio TSE che nella corretta rimozione del MSR fino all'eliminazione degli organi e dei tessuti bovini ed ovicapri presso gli stabilimenti di macellazione, che possono costituire rischio specifico (MRS) per la trasmissione delle TSE;

D) scrapie

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

180 è stato il numero dei campioni eseguiti per Scrapie per l'anno 2016 sui capi macellati di età superiore ai 18 mesi.

7.2 Volatili da cortile

Confronto delle macellazione 2007-2016

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
2016	9890698	0	0

Sempre 2, al 30/08/2016, gli impianti di macellazione degli avicoli presenti in provincia.

In entrambi sono state avviate, tramite audit, le verifiche concernenti l'applicazione delle disposizioni sulle informazioni della catena alimentare (ICA) e sulla gestione relativa ai sottoprodotti (SOA).

Dal 30/08, a seguito del disastroso incendio, la macellazione degli avicoli risulta concentrata per il 100% presso l'unico impianto con un notevole impiego di risorse veterinarie, sia in numero di giornate (6) che in turni di macellazione diurni e notturni (3) per un numero di 20-22 ore di macellazione al giorno, legate ai limiti strutturali e gestionali dello stabilimento superstite, **per 709 giornate di macellazione da settembre a dicembre 2016.**

Nonostante gli eventi negativi, dai dati si evince, **sorprendentemente**, un incremento dell'attività di macellazione rispetto al 2015.

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.

Sospesa dal 30/08 l'attività di trasformazione per la produzione di preparati di carni e prodotti a base di carne avicole.

Per la prima volta nell'anno 2016, nell'ambito delle strutture di produzione (macello) e commercializzazione al dettaglio di carni fresche di pollo e di tacchino di competenza, è stato attuato *il Piano di monitoraggio sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali ai sensi della DEC. 2013/652 UE*, disposto con nota DASOE.-Serv. 7, prot. N. 8045 del 11/10/2016.

Il Piano è stato regolarmente eseguito nel rispetto dei protocolli operativi emanati dal Ministero della Salute con nota prot. N. 32215 del 30/12/2015 sia per i prelievi di intestini ciechi al macello che delle carni fresche al dettaglio di pollame e tacchino.

Del piano, ad oggi, non si conoscono gli esiti.

7.3 Latte e derivati

A) IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE LATTE

Nel territorio provinciale ha sede circa l'80% delle aziende zootecniche della regione dedite alla produzione di latte vaccino. Costante le aziende bovine circa 850, 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.

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 agli stabilimenti "industriali" esiste la realtà di piccoli produttori, pari al 90% circa, registrati e riconosciuti, operanti quasi tutti in regime di deroga ai sensi del reg. ce 2074/2005, 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 in questo un momento di crisi della zootecnia rappresenta, a mio avviso, una importante realtà economica.

Costanti le certificazioni rilasciate nel corso del 2016, circa 27 per l'export di ragusano DOP e pecorini, quasi tutte verso gli USA.

Solamente 3, oramai, gli stabilimenti di stagionatura a completamento del ciclo di lavorazione per la produzione di Ragusano DOP.

A seguito della recrudescenza della brucellosi bovina nel territorio nel corso del 2015 ed al conseguente obbligo del trattamento alla pastorizzazione del latte proveniente dagli allevamenti infetti, le misure emanate con nota SIAOA del 13/04/2015 relative alla intensificazione dei controlli periodici allo stabilimento di trasformazione e l'istituzione del registro di carico e scarico per il latte in questione con evidenza ed archiviazione delle strisciate del pastorizzatore, o altro trattamento equivalente con prova della fosfatasi negativa.

Sempre 2 i centri di raccolta, uno autonomo ed uno annesso ad uno stabilimento di trasformazione, dai quali parte gran parte del latte ragusano destinato ad impianti industriali, regionali.

Anche nel campo della trasformazione del latte di bufale, settore in crescita per la nostra realtà, sono state adottate misure sanitarie restrittive per brucellosi, a seguito di positività.

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

Sempre a tutela della qualità dei prodotti e della salute dei consumatori persistono le misure sanitarie emanate con nota SIAOA del 20/04/2015 al fine di dare evidenza alla gestione del rischio del latte non conforme in cellule somatiche e cariche batteri proveniente dalle aziende di produzione che non rispettano le medie geometriche poste sotto osservazione dal SIAPZ.

B) VENDITA DEL LATTE CRUDO VACCINO TRAMITE EROGATORI AUTOMATICI

Assenti.

C) VENDITA DEL LATTE CRUDO ASININO IN AZIENDA

Insignificante.

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 ATTIVITA' DI CONTROLLO 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.

Nel corso del 2016 non sono state registrate Non Conformità sugli standard di sicurezza sanitaria sui controlli effettuati sulle partite di alimenti di origine animale introdotte nel nostro territorio.

8. Attività Campionamento alimenti: anno 2016.

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

Obiettivo scheda budget 2016: 3.3-c.:

n. campioni programmati 298/n. campioni effettuati: 307

valore atteso: 100% - valore raggiunto 103%

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 2016				
	Campioni previsti	Campioni effettuati	NON CONFORMI	PROVVEDIMENTI
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: All.1) CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: 2015-2018	130	135		
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: All.2) PRESENZA DI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI: 2015-2018	50	50		
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: - All. 3) PRESENZA DELLE MICOTOSSINE NEI PRODOTTI ALIMENTARI: 2015-2018	6	6		
(DECRETO 23/07/2015 e s.m.i.: All. 6) PRESENZA DI IMPURITA' SOLIDE NEGLI ALIMENTI: 2015-2018	3	3		
(D.D.G. 1541/15) VERIFICA DELLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL D.LGS. N. 114/2006 PER GLI ANNI 2015-2018-	73	77	7	7 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	13	13		
(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		
(NOTA SERV. 10-DASOE PROT.N. 80450 DEL 11/10/2016) PIANO MINISTERIALE RESISTENZA ANTIMICROBICA NELLE CARNI AVICOLE	25	25		
TOTALE	309	318	7	7

9. Sistema allerta.

Obiettivo scheda budget 2016: 3.3-a

n. allerte pervenute 5/n. riscontri effettuati 5

valore atteso: 100% - valore raggiunto: 100%

ANNO 2016

DA NODO REGIONALE	DA ASP A NODO REGIONALE	DA ASP AD ALTRI ENTI	OGGETTO
PRODOTTI DELLA PESCA	/		PRESENZA HG
CARNI			COLORANTE NON AUTORIZZATO CARNI PROVENIENTI DA MESSICO
CARNE BOVINA			SALMONELLA IN CARNE BOVINA
CARNI EQUINE			AC. SALICILICO IN CARNI EQUINE ORIGINE BRASILE
ALIMENTI			COLORANTE NON AUTORIZZATO

Il ritiro/richiamo dei prodotti da parte degli OSA interessati risulta essere stato effettuato nella totalità dei casi pervenuti: 5/5

10. 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.

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
2016	€ 263.975,60

11. Miglioramento accessibilità ai servizi.

- **Obiettivo scheda budget 2016: 1.1-a.**
n. modulistica pubblicata/N. modulistica presente nel settore
valore atteso: 100% - valore raggiunto: 100%
- **Obiettivo scheda budget 2016: 1.1-b.**
Pubblicazione dati SIAOA nel sito Amministrazione Trasparente

Ai fini del miglioramento dell'accessibilità ai servizi da parte dell'utenza ed ai fini del miglioramento della riscossione e delle azioni di recupero delle somme delle imprese alimentari ai sensi el D.lgs n. 194/2008 inadempienti, congiuntamente al Settore Economico e Finanziario, è stata elaborata, approvata e pubblicata sul sito aziendale l'apposita procedura. Così come sono stati pubblicati i relativi dati di attività nel sito "Amministrazione Trasparente": vedi pubblicazione.

12. Contributo alla riorganizzazione aziendale.

- **Obiettivo scheda budget 2016: 5.5-a**
Adozione idonei protocolli organizzativi
n. procedure/n. protocolli specifici
valore atteso 2; minimo 1
- **Obiettivo scheda budget 2016: 5.5-b** (comune SIAOA/SIPAZ/SSA)
Numero audit;
valore atteso n. 4 audit, minimo 2 audit;
- **Obiettivo scheda budget 2016: 5.5-d**
Numero flussi trasmessi entro i termini
Valore atteso 100%

Ai fini del miglioramento della riorganizzazione Aziendale il SIAOA, relativamente:

- al punto 5.5-a ha elaborato e pubblicato sul sito aziendale la procedura relativa a: "istanza di revisione analisi degli alimenti";
- al punto 5.5.b ha eseguito n. 1 audit interno sulla verifica della procedura adottata ai fini del miglioramento della riscossione e delle azioni di recupero delle somme delle imprese alimentari ai sensi del dlgs N. 194/2008;

Infine, relativamente all'obiettivo 5.5.d i flussi informativi dei Piani Regionali di sono stati regolarmente trasmessi entro il 31/01/2016, come previsto.



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