



5002

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
VETERINARIA

U.O.C.: SERVIZIO VETERINARIO

“IGIENE ALIMENTI O.A.”

Tel.: 0932/234955 -0932/234958

EMAIL: alimenti.animali@asp.rg.it
mario.galfo@asp.rg.it

WEB: www.asp.rg.it

DATA: 04/05/2020

PROT. N. 1977 /DIP.VET

A: Direttore Sanitario Ragusa Sede

**OGGETTO: Relazione annuale 2019 ASP Ragusa
Dipartimento di prevenzione Veterinaria Servizio
Igiene alimenti di origine animale.**

Premessa

Il Servizio Igiene degli alimenti di origine animale svolge attività di controllo sulle imprese alimentari che svolgono attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e trasporto degli alimenti di origine animale.

Le attività di controllo ufficiale sono effettuate dal SIAOA sulla base delle indicazioni fornite dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente e in particolare dal Reg. CE 882/04, Reg CE 854/04, Dlvo 193/07, Piano nazionale integrato e piano regionale integrato dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare 2015-2019.

Tali attività di controllo consistono prevalentemente in ispezioni, verifiche e audit svolte secondo le Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 882/04 e 854/04 Rep Atti n° 212/CSR del 10/11/2016 Recepito con D.A. n. 174/2018, ed hanno lo scopo di verificare il rispetto da parte dell'OSA, dei requisiti generali e specifici previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari immessi sul mercato.

Imprese alimentari soggette a controllo.

Presso la ASP di Ragusa risultano attive le seguenti imprese alimentari che sono soggette a controllo con una frequenza stabilita dal piano regionale dei controlli ufficiali.

Tipologia Attività	Numero	Numero dei controlli
Mattatoio carni rosse riconosciuti CE	3	21 + 1392 controlli giornalieri volti al controllo dell'attività di macellazione
Mattatoio carni bianche riconosciuti CE	2	14 + 1302 controlli giornalieri volti al controllo dell'attività di macellazione.
Laboratori Sezionamento carni rosse riconosciuti CE	7	35 + 1 non conformità
Laboratori Sezionamento carni bianche riconosciuti CE	6	12
Laboratori lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi. (Macellerie e laboratori annessi)	354	194 + 15 non conformità + 4 sanzioni + 1 notizia di reato
Stabilimenti trasformazione uova e ovo prodotti	1	2
Stabilimenti Imballaggio uova riconosciuti CE	10	10
Depositi Frigo riconosciuti CE	18	40 + 1 non conformità
Stabilimenti produzione prodotti a base di carne riconosciuti CE	8	11+ 1 non conformità
Stabilimenti produzione carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	3	11
Stabilimenti trasformazione latte e prodotti a base di latte riconosciuti CE	87	140+4 non conformità
Stabilimenti stagionatura prodotti a base di latte	6	12+1 non conformità
Centri, raccolta latte riconosciuti CE	1	4
Laboratori lavorazione e confezionamento miele	19	6
Trasporto alimenti di O.A	71	6

Laboratori lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita contigui o meno ad essi. (Pescherie)	78	40 + 1 non conformità
Stabilimenti prodotti della pesca: sezionamento, trasformazione e navi deposito frigorifero riconosciuti CE	8	11
Stabilimenti trasformazione latte e prodotti a base di latte in impianti non riconosciuti CE	52	26 + 2 non conformità
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	16	5
Commercio al dettaglio	65	36
Commercio ambulante	33	9 + 1 notizia di reato
Deposito conto terzi di alimenti non soggetti a riconoscimento	9	9

Su un totale di 857 controlli effettuati sono state riscontrate n. 26 non conformità che sono state nel complesso risolte.

Macelli

Presso i macelli è prevista la presenza costante dei dirigenti Veterinari.

Il controllo sull'attività di macellazione consiste principalmente in :

- visita sanitaria degli animali per individuare eventuali sintomi di malattia trasmissibili all'uomo o agli animali che potrebbero determinare l'esclusione dalla macellazione;
- verifica del rispetto del benessere animale;
- visita sanitaria post mortem per accertare l'assenza sulla carcassa e sugli organi segni di malattia trasmissibili all'uomo o agli animali che potrebbero escludere la carcassa o gli organi dal consumo umano.

La seguente tabella illustra l'entità delle macellazioni effettuate presso la nostra azienda.

Specie animali macellate	Numero capi
Bovini	25.254
Ovini e caprini	16.697
Suini	13.809
Equini	682
avicola	12.392.375
Macellazioni suini e ovini privati	95
Macellazioni bovini privati	236

Campionamenti ai macelli carni rosse

Brucellosi bovina	Tubercolosi	Trichinellosi	B.S.E	Scrapie	Salmonella
Prelievi organi	Prelievi organi	Prelievi	Prelievi	Prelievi	Prelievi
58	43	14.508	154	585	150

Piano di campionamento sugli alimenti di origine animale

Il piano di campionamento consiste in prelievi effettuati per la ricerca negli alimenti di origine animale di residui chimici (compresi gli additivi), di allergeni e di microrganismi potenzialmente patogeni.

I prelievi effettuati sono stati n. 362 su varie matrici come carni macinate, preparazioni a base di carni, prodotti a base di carni, prodotti della pesca, latte e prodotti a base di latte, miele, uova ed ovo prodotti e *sono state riscontrate n. 2 positività.*

Istruttoria istanze ai fini del conseguimento della Registrazione degli stabilimenti che producono, trasformano e commercializzano alimenti di origine animale ai sensi del Reg. CE 852/04.

Registrazioni Attività	
Anno	Numero
2019	175

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 853/04.

Riconoscimenti CE Stabilimenti	
Anno	Numero
2019	17

Entrambe le tipologie di istruttorie sopracitate, consistono nel controllo documentale delle pratiche, sopralluoghi ove previsti e registrazione in anagrafe degli OSA. Inoltre per il riconoscimento degli stabilimenti, essendo la Regione Sicilia l'Autorità Competente al rilascio del decreto, l'attività è integrata dalla corrispondenza tra i due enti.

Il sistema di Allerta per gli alimenti di origine Animale

Per notificare in tempo reale i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti è stato istituito il sistema rapido di allerta comunitario, sotto forma di rete, tra gli stati membri della Unione Europea. L'attività del sistema di allerta prevede il ritiro di prodotti pericolosi per la salute umana dal commercio o il richiamo direttamente ai consumatori.

L'UOC Igiene Alimenti di Origine Animale è stata coinvolta nel 2019 in:

<i>Allerta</i>	2019
Ricevute	Alimenti
5	2 prodotti ittici + 3 Carni di varie specie animali

Controlli Ufficiali alimenti di O.A. in Esportazione /Importazione e scambi Intracomunitari.

Detti controlli riguardano i prodotti di origine animale provenienti sia da Paesi Terzi che da Paesi della Unione Europea. Su quelli Extra comunitari sono i Posti di Ispezione Frontaliera PIF Regionali a disporre sia il numero che il tipo di controllo da eseguire, mentre per quelli Comunitari sono gli uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari UVAC a disporre il numero e il tipo di controllo da eseguire.

2019	
<i>Import/Export N° controlli</i>	<i>Scambi Intracomunitari N° controlli</i>
39	22

Per completezza, infine si precisa che gli obiettivi del Servizio Igiene degli Alimenti di O.A. previsti nella scheda budget dell'anno 2019, sono stati tutti raggiunti.



Il Direttore del Servizio
(Dr. Mario Galfo)