



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Relazione sulle attività di controllo ufficiale svolte nel 2020

Il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale è la branca del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria preposta al controllo sulle imprese alimentari che effettuano attività di produzione, deposito, commercializzazione, trasformazione e trasporto di alimenti di origine animale o di prevalente origine animale.

Le attività di controllo ufficiale sono pianificate ed effettuate sulla base di programmi regionali pluriennali sviluppati secondo le indicazioni fornite dal Regolamento Comunitario 625/2017.

In particolare, in ottemperanza al Regolamento CE 625/2017, i controlli vengono eseguiti secondo procedure documentate atte a garantire che:

- i controlli vengano svolti con efficacia, adeguatezza, imparzialità, qualità e coerenza;
- i controllori siano liberi da conflitti di interesse;
- i controllori siano supportati da idonee strutture ed attrezzature e da adeguate strutture di laboratorio;
- i controllori abbiano adeguata formazione, designazione formale scritta e legittimazione giuridica;
- nel caso in cui più servizi dell'autorità competente siano preposti ai controlli (ad esempio SIAN e SIAOA) vi siano coordinamento e collaborazione efficienti ed efficaci;
- i controlli siano effettuati senza preavviso;
- i controllori elaborino una relazione scritta del controllo effettuato.

I controlli riguardano uno o più degli aspetti di seguito elencati:

- requisiti strutturali e funzionali specifici per l'attività svolta;
- gestione dell'acqua utilizzata come ingrediente, o per le operazioni di pulizia o per la produzione di ghiaccio o vapore;
- metodi di controllo degli animali infestanti;
- igiene del personale e della prassi operativa;
- pulizia e sanificazione di strutture ed attrezzature;
- controllo di prodotti finiti, ingredienti e semilavorati;
- etichettatura;
- controlli sulla gestione della rintracciabilità, eventualmente condotti simulando evenienze di ritiro o richiamo di alimenti;
- valutazione del sistema haccp (analisi dei rischi e punti critici di controllo);
- verifica della conformità ai criteri microbiologici fissati per singole tipologie di alimenti;
- gestione di scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale;
- stoccaggio e trasporto degli alimenti;
- rispetto delle temperature previste per le singole tipologie di alimento;
- formazione del personale;

- gestione dei m.o.c.a. (materiali destinati ad entrare a diretto contatto con gli alimenti);
- selezione ed accreditamento dei fornitori;
- determinazione della vita commerciale di un alimento (data di scadenza, termine minimo di conservazione).

Per ogni tipologia di attività, le norme di settore (CSR 212/2016) fissano una frequenza minima di controlli, che può essere intensificata sulla base di un'analisi del rischio preliminarmente condotta per singola impresa; l'analisi del rischio permette di assegnare a ciascuna impresa un valore numerico crescente che la qualifica come impresa a basso, medio o alto rischio. I fattori principali che vengono presi in considerazione per l'attribuzione del punteggio sono: condizioni strutturali e manutentive; numero di addetti; estensione del mercato servito; tipo di alimento, complessità delle manipolazioni alle quali è sottoposto, eventuali trattamenti che lo rendono microbiologicamente stabilizzato; adeguatezza e grado di applicazione del piano di autocontrollo; pregresse non conformità e gravità delle stesse.

Parallelamente ai controlli pianificabili, vengono effettuati altri controlli che sono considerati non pianificabili in quanto:

scaturiscono da situazioni non programmabili (ad esempio macellazioni speciali d'urgenza);
vengono programmati da altre pubbliche amministrazioni (ad esempio i controlli presso lo stabilimento di destinazione sulle merci provenienti da altri stati membri disposti dall'Ufficio Veterinario per gli Adempimenti CE);
vengono programmati dalle imprese alimentari (ad esempio le attività correlate alla macellazione ordinaria, che prevede la presenza costante del veterinario ufficiale in giornate stabilite dall'impresa alimentare).

Per quanto premesso, è possibile distinguere i controlli effettuati in due gruppi: controlli pianificabili e controlli non pianificabili.

Controlli pianificabili

Si considerano controlli pianificabili:

- l'ispezione senza preavviso;
- l'audit, che è un controllo ufficiale più capillare ma con preavviso;
- il campionamento, se non scaturisce da un'esigenza contingente ma rientra in un programma di campionamenti.

Controlli ispettivi effettuati nel 2020, suddivisi per tipologia di attività.

Tipologia di attività	Presenza sul territorio	Controlli effettuati
Imprese registrate per le attività di pesca	13	2
Produzione primaria con vendita diretta al consumatore di latte e/o uova	5	4
Macellazione di pollame o lagomorfi presso strutture registrate	1	1
Macellerie e laboratori annessi	322	148
Pescherie e laboratori annessi	65	27
Attività di lavorazione dei prodotti dell'apiario	21	11
Caseifici registrati	52	27
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash & carry	19	3
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	46	33
Commercio ambulante	33	8
Depositi in conto di terzi registrati	8	4
Trasporto in conto di terzi di alimenti e bevande	65	4
Depositi frigoriferi autonomi riconosciuti	18	64
Macelli di ungulati domestici (bovini, bufalini, equini, ovini, caprini, suini)	3	5
Laboratori riconosciuti per il sezionamento di carni di ungulati domestici	8	29
Macelli avicoli	2	21
Laboratori riconosciuti per il sezionamento di carni di pollame	6	32
Laboratori riconosciuti per la produzione di carni macinate, preparate e carni separate meccanicamente	6	34
Laboratori riconosciuti per la preparazione di prodotti a base di carne	10	25
Navi frigorifero riconosciute	3	0
Impianti riconosciuti per la lavorazione dei prodotti della pesca	4	4
Impianti riconosciuti per la trasformazione dei prodotti della pesca	3	6
Centri di raccolta latte	1	3
Caseifici riconosciuti	73	100
Centri di stagionatura formaggi	6	6
Centri di imballaggio di uova da tavola	8	15
Impianti per la produzione di ovoprodotti	1	2

Sulle imprese sopra elencate sono stati svolti complessivamente 618 controlli ispettivi con il riscontro di 35 situazioni di non conformità ai requisiti prescritti dalle normative di settore e adozione dei provvedimenti consequenziali.

Audit.

Il SIAOA ha effettuato 43 audit su stabilimenti in possesso del riconoscimento CE.

Di questi, 8 sono stati eseguiti in collaborazione con gli altri servizi afferenti al Dipartimento di Prevenzione Veterinario. La scelta dipartimentale di effettuare alcuni audit in maniera congiunta trova fondamento nel duplice obiettivo di concentrare in un unico atto ispettivo i controlli programmati ed arrecare così il minor disagio possibile alle attività dell'impresa alimentare e al contempo mettere in atto controlli che riguardano la filiera nella sua interezza, dall'alimentazione degli animali produttori di derrate alimentari all'immissione in commercio dell'alimento.

Prelievo di campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio.

I campionamenti di alimenti, con conseguente invio dei campioni all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, si inquadrano nell'ambito di una serie di piani fissati dalla regione, per cui si distinguono i seguenti piani di campionamento:

Piano di campionamento	Numero analisi
Analisi di contaminanti chimici e microbiologici su alimenti prelevati alla produzione o in fase di distribuzione	298
Analisi per la ricerca di additivi ed aromi alimentari, compresi aromi di fumo	4
Analisi per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali	6
Analisi per la ricerca di residui di presidi fitosanitari	25
Analisi relative al piano sulle radiazioni ionizzanti	1
Analisi per la ricerca di allergeni	14
Totale	348

Controlli non pianificabili.

Tra le attività non programmabili si annoverano:

- Vigilanza permanente presso i macelli
- Macellazioni speciali d'urgenza
- Istruttoria di istanze per il riconoscimento CE
- Istruttoria di Segnalazioni Certificate di Inizio Attività
- Controlli eseguiti su disposizione dell'UVAC
- Controlli conseguenti a richieste estemporanee di collaborazione da parte di altri enti o Forze dell'Ordine
- Rilascio di certificati per l'esportazione su richiesta delle imprese alimentari
- Attività conseguenti all'attivazione di sistemi di allerta
- Finanziamento dei controlli ufficiali

Vigilanza permanente presso i macelli.

Presso i macelli è prevista la presenza costante del Veterinario Ispettore, i cui compiti sono sinteticamente:

- Verifiche inerenti il benessere degli animali che vengono avviati alla macellazione, consistenti non solo nell'applicazione delle norme che tutelano l'animale durante l'abbattimento, ma anche nell'esame di elementi che potrebbero rivelare il mancato rispetto del benessere nell'allevamento di provenienza o durante il trasporto;
- Verifiche sulla corretta identificazione degli animali, al fine di garantire la tracciabilità della carne;
- Visita sanitaria ante mortem per individuare eventuali sintomi di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali che potrebbero determinare l'esclusione dalla macellazione;
- Verifica dell'adozione di buone prassi igieniche in tutta la catena di macellazione;
- Visita sanitaria post mortem volta a definire se le carni siano idonee o meno al consumo umano;
- Gestione dei flussi informativi conseguenti ai riscontri (ad esempio feedback verso gli allevamenti di provenienza, segnalazione al SIAN competente in caso di zoonosi, segnalazione all'Assessorato ed all'ASP di provenienza in caso di riscontro di lesioni TBC);
- Attività correlate alla sorveglianza di alcune malattie specifiche (nei macelli a carne rossa: Brucellosi bovina, ovina, caprina, Tubercolosi bovina, Trichinellosi suina ed equina, Anemia Infettiva equina, Encefalopatie dei ruminanti, Salmonellosi in tutte le specie; nei macelli avicoli: Salmonellosi e Campylobacteriosi).

Nello specifico, insistono sul territorio provinciale 5 macelli CE, di cui 3 di ungulati e 2 di specie avicole, che hanno dato luogo ai seguenti volumi di macellazione:

Giornate di macellazione	Bovini Bufalini	Ovini Caprini	Equini	Suini	Avicoli
891	25009	8434	580	14894	12.299.855

La tabella seguente sintetizza le attività di campionamento svolte presso i macelli:

Prelievo di organi per diagnosi di Brucellosi	Prelievo di organi per diagnosi di Tubercolosi	Prelievo muscolo di suidi per ricerca di Trichine	Prelievo muscolo di equidi per ricerca di Trichine	Prelievo di tronco encefalico per diagnosi di BSE	Prelievo di tronco encefalico per la diagnosi di Scrapie	Prelievo di matrici per la ricerca di Salmonelle	Prelievo di matrici per la conta delle colonie di Campylobacter	Prelievo non programmato di organi per valutazione carica batterica ricerca patogeni e sostanze inibenti
265	173	14894	580	99	368	175	10	184

Nel corso delle attività svolte al macello sono stati riscontrati quadri patologici ascrivibili a malattie infettive o parassitarie inquadrabili come “zoonosi”, cioè malattie trasmissibili dall’animale all’uomo e/o viceversa. A seguito di tali riscontri sono state complessivamente evase 132 comunicazioni alle AA.SS.PP. competenti per territorio. In particolare, 17 di questi riscontri riguardavano lesioni ascrivibili a tubercolosi in animali provenienti da allevamenti indenni dalla malattia.

Macellazioni speciali d’urgenza

La macellazione speciale d’urgenza è una modalità particolare di macellazione, che differisce da quella canonica in quanto la visita ante mortem, lo stordimento, la jugulazione e la raccolta del sangue, anziché essere effettuate, come di norma, al macello, vengono praticate presso l’allevamento di provenienza. Si applica ad animali colpiti da patologie, in genere di natura traumatica, per i quali il trasporto verso il macello costituirebbe una fase di sofferenza non ammessa dalle norme sul benessere per motivi etici. Tuttavia, sia per lo stato patologico, sia per le condizioni ambientali in cui prende avvio la macellazione, la legge impone che le carni ottenute dall’animale sottoposto a macellazione speciale d’urgenza siano licenziate al consumo umano solo se sottoposte con esito favorevole ad esami di laboratorio per la valutazione di germi patogeni, della carica microbica e della presenza di residui di antibiotici. La visita ante mortem viene effettuata sistematicamente da un veterinario del SIAOA, che valuta la “non trasportabilità” dell’animale, la compatibilità della patologia con la successiva potenziale immissione della carne al libero consumo, la correttezza con cui viene praticato lo stordimento prima della jugulazione, la gestione del sangue raccolto. Poiché si tratta di animali sofferenti, la legge prevede che la macellazione speciale d’urgenza abbia la priorità sulle altre attività e che la richiesta dell’allevatore debba essere evasa nel più breve tempo possibile, anche a costo di interrompere, ove possibile, altre attività in corso.

Nel 2020 sono stati conferiti presso i macelli che insistono sul territorio provinciale oltre 150 animali sottoposti a macellazione d’urgenza, dei quali il 20% circa provenienti da allevamenti ricadenti in provincia di Siracusa, l’80% circa provenienti da allevamenti ricadenti in provincia di Ragusa e, pertanto, sottoposti a visita ante mortem da parte di personale del SIAOA dell’ASP di Ragusa.

Istruttoria delle pratiche per il riconoscimento CE

L'istruttoria delle istanze relative ai riconoscimenti CE (inizio attività, subentro/voltura, variazioni strutturali con o senza variazioni della tipologia di attività, variazioni di sede legale, legale rappresentante o ragione sociale), che coinvolge gli Sportelli Unici, l'ASP e l'Assessorato DASOE-7, inizia con il ricevimento di una SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) e si conclude con un provvedimento autoritativo rappresentato da un Decreto Assessoriale. L'iter prevede, tra i compiti del SIAOA, un esame della documentazione tecnica (planimetria e relazione tecnica) ed un sopralluogo che viene effettuato, per motivi di trasparenza, da due operatori. Tali adempimenti sono soggetti a termini temporali tassativi (30 giorni dal ricevimento della pratica).

Nel corso del 2020 sono state evase 10 pratiche appartenenti a questa tipologia.

Istruttoria delle pratiche per la registrazione

Le imprese alimentari che intendono avviare un'attività (o subentrare, o introdurre importanti variazioni strutturali ecc.) non soggetta all'obbligo del riconoscimento, effettuano una segnalazione al SUAP competente per territorio tramite l'istituto della SCIA. Il SUAP inoltra la pratica a tutti gli uffici tecnicamente competenti ad evidenziare eventuali rilievi che non consentano lo svolgimento dell'attività nei modi segnalati, tra i quali il SIAOA. In caso di esito favorevole, il provvedimento, non autoritativo, che ne scaturisce è un atto amministrativo (provvedimento di registrazione) con il quale viene associato all'attività in questione un codice alfanumerico che la identifica in maniera inequivocabile, consentendo l'implementazione di una banca di dati indispensabile per programmare le attività di controllo ufficiale. Il termine per procedere alla registrazione è di 60 giorni a partire dalla data di ricevimento della SCIA.

Nel corso del 2020 sono state evase 160 pratiche appartenenti a questa tipologia.

Controlli eseguiti su disposizione dell'UVAC

Gli stati membri della UE controllano reciprocamente le merci oggetto di scambio non più presso le frontiere nazionali o le dogane di porti e aeroporti, ma presso la sede operativa del primo destinatario della merce importata. Tali controlli non vengono svolti a tappeto, ma vengono disposti da un'autorità con ruolo decisionale (UVAC ovvero Ufficio Veterinario per gli Adempimenti CE) e materialmente eseguiti dai servizi veterinari operativi sul territorio.

Il SIAOA ha svolto, nel 2020, 23 controlli, schematicamente descritti nella tabella che segue.

Controllo documentale	Controllo di identità	Controllo materiale	Controllo di laboratorio	Controllo con blocco della partita	Controllo senza blocco della partita	TOTALE
23	22	22	5	1	22	23

Controlli conseguenti a richieste estemporanee di collaborazione da parte di altri enti o Forze dell'Ordine.

Nel corso del 2020 sono state effettuati controlli congiunti con altri Enti o Forze dell'Ordine, come schematizzato nella tabella che segue.

Capitaneria di Porto di Pozzallo	Guardia di Finanza	Polizia di Stato	Comando N.A.S.	Altri Comandi CC	Corpo Forestale	Totale
4	1	0	0	0	2	7

Rilascio di certificati per l'esportazione su richiesta delle imprese alimentari.

Nel corso del 2020 sono stati rilasciati, dietro formale richiesta delle ditte interessate, n. 32 certificazioni per l'esportazione di alimenti di origine animale verso paesi non appartenenti all'UE. Ad ogni certificazione corrisponde un controllo documentale e, nella maggior parte dei casi, anche un controllo fisico al momento del carico ed eventualmente al momento dell'apposizione dei sigilli.

Non risultano reclami da parte delle ditte interessate o dei destinatari degli alimenti in ordine alla documentazione rilasciata o ai tempi di rilascio della certificazione.

Attività conseguenti all'attivazione di sistemi di allerta

Il sistema di allerta si attiva allorché l'Autorità Competente individua, in un alimento finito o in un singolo ingrediente, un pericolo per la salute del consumatore tale da giustificare il ritiro ed eventualmente il richiamo.

Per "ritiro" si intende l'individuazione dei canali commerciali seguiti dal prodotto in questione al fine di bloccare la parte di prodotto non ancora ceduta al consumatore finale.

Se il pericolo per il quale si attiva il sistema di allerta è particolarmente rilevante, si attiva il "richiamo", che rispetto al ritiro riguarda anche la parte di prodotto già consegnata al consumatore finale; il richiamo viene attuato attraverso comunicazioni gestite dagli organi di stampa o i media in genere, affissione presso i punti vendita di volantini che invitano il cliente che avesse acquistato il prodotto a riconsegnarlo astenendosi dal suo utilizzo, avvisi sul sito web della ditta produttrice, pubblicazione del richiamo su una apposita pagina del sito del Ministero della Salute.

Le competenze del SIAOA nella gestione di un sistema di allerta variano a seconda se:

- 1- il SIAOA è l'autore dell'attivazione dell'allerta, per avere riscontrato, nel corso della propria attività, la presenza di un alimento pericoloso per il consumatore, che non è più sotto il controllo della ditta produttrice, essendo stato immesso sul mercato;
- 2- il SIAOA è semplicemente coinvolto nella gestione dei meccanismi di ritiro o richiamo dal mercato di prodotti alimentari nel contesto di sistemi di allerta attivati da altri enti pubblici o operatori del settore alimentare.

In entrambi i casi l'attività viene gestita secondo uno schema piramidale nel quale intervengono a livello nazionale il Ministero della Salute, a livello regionale il "nodo" regionale e a livello provinciale un team di operatori appositamente individuati, incaricati e formati.

Nella gestione dei sistemi di allerta gioca un ruolo fondamentale la rapidità dell'intervento. Il team locale di norma completa gli adempimenti di propria competenza in un dato sistema di allerta trasmettendo al nodo regionale l'apposito modulo entro 7 giorni dall'attivazione del sistema.

Nel corso del 2020 il sistema di allerta è stato attivato 9 volte, sempre con attività inquadrabili nella categoria descritta al punto 2.

N.	Data di attivazione	Alimento da sottoporre a ritiro/riciamo	Descrizione del pericolo	Data di chiusura
1	09/01/2020	Bastoncini di pesce	Presenza di corpi estranei metallici	16/01/2020
2	30/01/2020	Uova biologiche	Presenza di batteri della specie Salmonella enteritidis	30/01/2020
3	17/02/2020	Palombo congelato	Alterazione delle caratteristiche organolettiche ed elevata presenza di basi azotate volatili	19/02/2020
4	08/07/2020	Yogurt greco lattosio free	Presenza di lattosio non dichiarato in etichetta	09/07/2020
5	03/09/2020	Filetti congelati di pesce spada	Presenza di mercurio oltre i limiti di legge	04/09/2020
6	28/09/2020	Mozzarella	Colorazione anomala per la presenza di batteri del genere Pseudomonas	01/10/2020
7	30/10/2020	Pizza refrigerata	Utilizzo di mozzarella scaduta	04/11/2020
8	03/12/2020	Cozze	Presenza di batteri della specie Escherichia coli oltre i limiti di legge	04/12/2020
9	10/12/2020	Bevande a base di latte	Presenza di residui di acqua ossigenata utilizzata come disinfettante dei contenitori	14/12/2020

Finanziamento dei controlli ufficiali.

Per alcune delle attività descritte, le ditte richiedenti o controllate corrispondono all'ASP diritti sanitari ai sensi del D. L.vo 194/2008 o del tariffario regionale.

Tra i compiti di istituto rientra la determinazione dell'importo che le ditte devono corrispondere, la compilazione della bolletta con cadenza periodica, la sua trasmissione al settore economico e finanziario. Dal 2020 risulta in capo al SIAOA anche l'incombenza di gestire i casi di morosità, tramite la notifica prima di un sollecito e, successivamente, di una intimazione al pagamento.

La somma fatturata dall'ASP a fronte delle attività espletate ammonta a 302.155,81 euro.

Il Direttore del Servizio
Dott. Giampaolo Criscione

