

# Relazione Annuale 2015



**Servizio Igiene Alimenti Origine Animale**



**PREMESSA**

La relazione dell'anno 2015 viene redatta come conclusione e attuazione della programmazione dell'attività all'inizio dell'anno. La stessa vuole essere un utile strumento di verifica e riprogrammazione delle attività per l'anno 2016.

Rispetto agli anni precedenti la rappresentazione dei risultati costituisce un ulteriore motivo di crescita e rappresentano per la nostra popolazione ulteriori garanzie per il raggiungimento di un completo stato di benessere fisico, psichico e sociale.

Apprezzo il lavoro svolto dai direttori dei servizi e di tutto il personale nell'anno appena trascorso poichè con la loro collaborazione si è potuto continuare il percorso verso un miglioramento dei Servizi dipartimentali.

Un ringraziamento ai direttori e il personale che ha collaborato alla stesura di questa relazione.

Oristano, marzo 2016.

Il Direttore del Servizio  
dott. Giuseppe Fadda

---

**ANNO 2015****1****ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

1.1	Dimensione produttiva	Pag. 1
1.2	Controllo delle Carni Macellate	Pag. 2
1.3	Controllo nelle attività Produttive	Pag. 4
1.4	Altre attività di vigilanza sanitaria	Pag. 6
1.5	Illeciti e sanzioni	Pag. 7
1.6	Diritti sanitari	Pag. 7
1.7	Attività complementari	Pag. 7

# 1 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

## 1.1 DIMENSIONE PRODUTTIVA

### 1.1.1 CAMPO D'INTERVENTO

Dall'anagrafe informatizzata del Servizio, nel territorio dell'ALS Oristano risultano essere attive le seguenti realtà produttive così ripartite :

Tab.1.1/1: Attività produttive

Attività produttive	Numero
Mattatoi carni rosse	5
Mattatoi carni bianche	4
Sezionamento carni rosse	1
Sezionamento carni bianche	2
Laboratori preparazioni di carni	2
Laboratori prodotti a base di carni	2
Depositi carni	3
Stabilimenti di lavorazione prodotti della pesca	15
Mercato ittico	1
Centri di depurazione mitili	2
Centri di spedizione mitili	6
Centri imballaggio uova	4
Laboratori di smielatura	15
Macellerie - laboratori annessi-pollerie	242
Pescherie	89
Mercati pubblici-iper-supermercati	73
Rivendite surgelati e congelati	4
Mense	8
Rosticcerie-gastronomie	10
Autonegozi	22
Trasporti carni	95
Trasporti ittici	199
Agriturismo e similari	117
<b>Totale</b>	<b>971</b>

### 1.1.2 ATTIVAZIONE DEL SISTEMA INFORMATICO PER LE REGISTRAZIONI - COMUNICAZIONE INIZIO ATTIVITÀ

Il sistema di registrazione tramite presentazione di una DUAAP ha sostituito, a decorrere dal 01/01/2006, la vecchia autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della Legge 283/1962.

Il sistema informativo SiSAR è stato utilizzato per creare un'anagrafe aziendale che permettere una gestione informatica delle pratiche inerenti le registrazioni.

### 1.1.3 CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

In ottemperanza alla Determinazione del Direttore del Servizio della Prevenzione - A.R.I.S. Sardegna n. 962 del 21/09/2006, in materia di "Linee guida per la valutazione del

rischio delle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale", nel corso dell'anno 2015 è stata portata avanti la riclassificazione delle imprese alimentari riconosciute in funzione del "Profilo di rischio" ad esse attribuito.

Tale determinazione rivede le modalità di esecuzione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, con l'obiettivo di adeguarle alle disposizioni della nuova legislazione europea.

I Regolamenti comunitari, noti come "pacchetto igiene", infatti, oltre ad aver introdotto diverse novità, hanno previsto l'analisi del rischio come fondamento di tutta la nuova legislazione alimentare.

Le finalità delle linee guida sono, oltre a predisporre un'anagrafe aziendale informatizzata, anche determinare progressivamente l'indicazione del relativo livello di rischio e definire criteri omogenei per la classificazione delle imprese alimentari in base al livello di rischio.

Sulla base dei risultati della classificazione del profilo di rischio delle strutture produttive è stato, inoltre incentrato e messo a punto il Piano Aziendale dei Controlli Ufficiali previsto per il triennio 2015-2018.

Nel corso dell'anno 2015 è stata ulteriormente attuata, inoltre, la classificazione delle imprese alimentari soggette a registrazione (Depositi ingrosso, laboratori miele, centri di imballaggio uova, spacci di vendita, laboratori annessi, etc.).

## **1.2 CONTROLLO DELLE CARNI MACELLATE**

Le tabelle riassuntive relative ai dati di macellazione dell'intera Azienda Sanitaria mettono in evidenza che sono stati macellati presso le strutture n. 6.685 capi bovini, n. 165.426 capi ovi-caprini, n. 7.001 capi suini e n. 2 capi equini, pari a n. 28.786, quintali di carne con un incremento di q.li 10.868

Le destinazioni delle carni evidenziano che i quantitativi di carni distrutte sono poco significativi (q.li 158,49).

Tutti i controlli effettuati e gli esiti sui campionamenti, eseguiti ai fini del Piano Aziendale di Controllo degli Alimenti e del Piano Regionale dei Residui-Anno 2015, documentano la sostanziale salubrità delle carni prodotte. Il dato relativo alla distruzione dei visceri è irrilevante nel suo contesto.

Il rapporto tra il fabbisogno carneo della popolazione e la carne bovina prodotta nell'ambito della Azienda Sanitaria esalta ulteriormente l'insufficienza della produzione locale, infatti gran parte delle carni commercializzate viene ancora importata nonostante l'elevato patrimonio zootecnico insistente nel territorio.

Si rileva comunque che, rispetto all'anno 2014, è rimasta costante la produzione di carni provenienti da allevamenti locali, con le ovvie ripercussioni sull'economia del territorio.

**Tab.1.2/1: Entità macellazioni**

<b>Specie animale macellate</b>	<b>Numero capi</b>
Bovini adulti	6685
Vitelli	80
Solipedi/Equini	2
Suini inf. 25 Kg	6802
Suini sup. 25 Kg	199
Ovicaprini inf. 12 Kg	156752
Ovicaprini sup. 12 Kg	8664
Polli/Conigli/altri Lag.	504424

Tacchini	-
Faraone	3717
Anatre oche	-
Suini uso famiglia	6486

**Tab.1.2/2: Statistica macellazioni**

Macellazione carni rosse		Differenza	Macellazioni carni bianche		Differenza
Capi 2015	Capi 2014	2015/2014	Capi 2015	Capi 2014	2015/2014
179184	145487	33697	508141	507357	784

**Tab.1.2/3: Controlli commercio e trasformazione**

Quantità carni lavorate	Ton. prodotti
Sezionamento carni bovine, sui.eq.ovicaprine	37,05
Sezionamento carni di pollame, conigli all,	211,79
Prodotti della pesca prima vendita sul mercato	735,98
Lavorazione prodotti della pesca	150,193
Altre attività	--
<b>TOTALE</b>	<b>1135,01</b>

I dati riportati in tabella evidenziano:

- le strutture di macellazione di carni rosse comprendono n. 3 macelli pubblici e 2 privati, mentre le strutture di carni avi cunicole comprendono n.3 macelli avicunicoli e n.1 macello per cunicoli, tutti privati. Il numero dei capi produttori di carni rosse macellati presso la nostra USL ha visto un notevole loro incremento dell'entità lavorativa.
- La macellazione di animali per la produzione di carni rosse si allinea alla tendenza nazionale.

### 1.2.1 PATOLOGIE DI INTERESSE ISPETTIVO RILEVATE ALLA MACELLAZIONE

Non sono state segnalate lesioni anatomo-patologiche riferibili a malattie infettive su animali avviati alla normale macellazione.

Inoltre, non sono stati segnalati casi di tubercolosi bovina né tantomeno di cisticercosi bovina e suina e di encefalopatie spongiformi trasmissibili dei ruminanti .

### 1.2.2 CONTROLLO DEL BENESSERE ANIMALE AL MACELLO

Nel corso dell'anno 2015 sono stati effettuati n. 17 riscontri delle condizioni di benessere degli animali esitati alla macellazione presso gli impianti di competenza dell'A.S.L.. Detti controlli non hanno rilevato situazioni di non conformità anche perchè riferiti ad animali prevalentemente di provenienza locale e non di importazione .

### 1.2.3 PIANO REGIONALE RESIDUI E PIANO AZIENDALE DI CONTROLLO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

I dati riepilogativi del Piano Regionale Residui 2015 dimostrano l'assenza di residui negli alimenti di origine animale sottoposti a campionamento (n. 76 campioni) presso la nostra Azienda

Sanitaria.

Il Piano Aziendale di Campionamento degli alimenti di origine animale, prodotti e commercializzati presso le diverse attività imprenditoriali del territorio dell'Azienda Sanitaria Locale è integrato dalla ricerca degli "Agenti di Zoonosi" .

Su un totale di n. 168 campioni relativi al citato Piano di Campionamento Aziendale, non sono stati rilevati casi di scostamento dalla norma.

### **1.3 CONTROLLO NELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

#### **1.3.1 ISPEZIONI E VERIFICHE**

Nell'ASL le attività che producono e distribuiscono alimenti sono numerose. Su queste attività nel corso dell'anno 2015 il Servizio ha effettuato interventi di ispezione e verifiche, suddivisi come specificato nella tabella che segue.

**Tab.1.3/1:** *Interventi di ispezione e verifiche*

<b>Ispezioni Verifiche Audit e Duap</b>	<b>n. interventi</b>
Macellerie - Pollerie e laboratori annessi	1518
Pescherie	68
Mercati pubblici - iper -supermercati	29
Rivendite surgelati e congelati	3
Mense	2
Ristoranti - pizzerie	---
Gastronomie - Rosticcerie	1
Banchi temporanei vendita su aree pubbliche	21
Autonegozi	11
Trasporto carni	13
Trasporto prodotti ittici	22
Trasporto carni e prodotti ittici	2
Macelli	26
Laboratori di sezionamento	42
Laboratori carni macinate e preparazioni di carne	28
Laboratori prodotti a base di carne	57
Stabilimenti di prodotti della pesca	246
Centri di depurazione e spedizione molluschi bivalvi vivi	21
Imbarcazioni da pesca	2
Punti di sbarco	22
Centri imballaggio uova	13
Laboratori produzione e confezionamento miele	14
Depositi frigoriferi	18
Agriturismo	239
Altre attività	-
<b>TOTALE</b>	<b>2418</b>



**Tab.1.3/2:** Controllo ispettivo delle carni e prodotti ittici

Ispezione carni e prodotti ittici	n. interventi
Macelli carni rosse	391
Macelli avicoli	467
Stabilimenti laboratori di sezionamento	42
Stabilimenti prodotti ittici	246
Carcasse da macellazione speciale	--
Macellazione suini a domicilio	6486
<b>TOTALE</b>	<b>7632</b>

**Tab.1.3/3:** Campionamenti

Campionamenti	n. interventi
Scrapie al macello	454
Screening genetica scrapie	--
Bse	--
Brucellosi sangue	959
Brucellosi organi	--
Malattia vescicolare suina	--
Peste suina africana e classica	411
Trichinellosi suina	2468
Trichinellosi equina	1
Piano Regionale residui al macello	76
Agenti di zoonosi	168
Controllo di processo Reg. 2073/2005	30
Sicurezza alimentare Reg. 2073/2005	
Campionamento molluschi bivalvi	33
Radionuclidi	38
Controlli microbiologici su altre matrici	37
Controlli sostanze chimiche su varie matrici	38
Allergeni	4
<b>TOTALE</b>	<b>4717</b>

Nel contesto dell'attività di vigilanza sanitaria, su richiesta delle competenti Amministrazioni Pubbliche Locali alle quali il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale garantisce il supporto tecnico nella valutazione della rispondenza delle diverse tipologie di attività ai requisiti igienici previsti dalle norme in materia, si rileva che nel corso dell'anno 2015 sono stati effettuati n° 425 controlli ufficiali (ispezioni ed audit) presso gli stabilimenti produttivi e n. 1993 presso le utenze destinate alla vendita al dettaglio ed ai trasporti degli alimenti di o.a. registrate ai sensi del Reg.CE n. 852/2004, così come evidenziati nell'apposita tabella riepilogativa Tab 1.3/1.

Nello svolgimento delle attività di controllo sono state riscontrate n. 9 Non Conformità presso le strutture con riconoscimento CE con conseguenti provvedimenti di prescrizioni impartiti ai responsabili delle imprese alimentari.

**Tab.1.3.4: Altre Attività**

Altre attività	n. interventi
Istruttoria per impianti x riconoscimento CE	6
Istruttoria x impianti Reg.CE 852/2004	49
Certificazioni sanitarie per scambi (DVCE)	26
Controlli su richiesta UVAC	33
Assegnazione prodotti x distruzione	--
Indagini epidemiologiche a seguito segnalazione	--
Provvedimenti amministrativi o sanzionatori	--
Provvedimenti di Polizia Giudiziaria	--
Gestione emergenze	--

### **1.3.2 COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ITTICI**

L'attività di controllo dei prodotti ittici nei punti di sbarco, nei depositi e nei centri di spedizione e depurazione di molluschi nell'intero compendio della Provincia ci consente di affermare che non sono stati rilevati problemi sanitari.

Si rileva che nel corso dell'anno 2015 sono stati commercializzati, previo controllo sanitario del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, circa Q.li 8.861,73 di prodotti della pesca e Q.li 128457 di molluschi eduli lamellibranchi.

Quanto sopra evidenzia un significativo decremento ( Q.li -8.050,07 ) delle attività commerciali di prodotti ittici ed un aumento dei molluschi eduli lamellibranchi commercializzati di Q.li 12.158 rispetto all'anno precedente

### **1.4 ALTRE ATTIVITÀ DI VIGILANZA SANITARIA**

Con l'attuazione del Reg. CE n. 852/2004, delle Linee Guida Applicative (Accordo Stato-Regioni Rep. 2470 del 09/02/2006) e della L.R. n. 3/2008 del 05/03/2008 le utenze registrate per l'inizio o variazione dell'attività produttiva sono state 31. Mentre 163 sono stati i sopralluoghi attuati ai fini della verifica dei requisiti dichiarati.

**Tab.1.4/1: Registrazione sanitaria attività produttive**

Registrazione sanitaria attività produttive e riconoscimenti comunitari (Reg.CE n.852/853/2004)	n. interventi
Macelleria	11
Vendita carni preconfezionate da stabilimenti riconosciuti	1
Estensione attività di vendita di prodotti di origine animale	30
Laboratori miele	2
Trasporti Alimenti di Origine Animale	23
Vendita ambulante prodotti ittici	--
Banchi temporanei in mercati, sagre e manifestazioni	70
Unità di pesca	2
Stabilimenti comunitari	6
Autonegozio	3
Pratiche sospese	--
Cessata attività	15
<b>TOTALE</b>	<b>163</b>

## **1.5 ILLECITI E SANZIONI**

Nel corso dell'anno 2015 sono stati rilevati n. 2 illeciti amministrativi. Quanto sopra ha rappresentato un indicatore di incisività dell'azione di prevenzione svolta dal Servizio.

Si ritiene fondamentale che il Servizio continui ad attuare un'attività di prevenzione mirata, in particolar modo, all'educazione sanitaria degli operatori interessati al fine primario della tutela del consumatore non trascurando anche le attività economiche produttive .

## **1.6 DIRITTI SANITARI**

### **1.6.1 ATTUAZIONE D.L.GS N. 194/2008**

Con l'entrata in vigore del D.L.gs n.194/2008 (relativo al Finanziamento delle Ispezioni e dei Controlli Veterinari degli Animali Vivi e di taluni Prodotti di Origine Animale) e delle Circolari Applicative, si ritengono ulteriormente valide ed indispensabili, per l'attività del Servizio, le procedure relative alla gestione informatizzata dell'applicazione del decreto..

In applicazione del D.Lgs 194/2008, nel corso dell'anno 2015 sono stati introitati Euro 89.565,06 + Euro 130,15 (diritti sanitari) con un sostanziale aumento ( euro 4.130,95) legato, in particolar modo, all' attività degli impianti di macellazione nel territorio.

**Tab.1.6/1: Diritti sanitari**

<b>Prestazioni sanitarie</b>	<b>Euro</b>
Prestazioni (D.lgs. n. 194/2008)	89.565,06
Altre prestazioni regionali	130,15
<b>TOTALE</b>	<b>89.695,21</b>

## **1.7 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI**

Nel corso dell'anno 2015, in supporto al Servizio di Igiene Urbanistica, Edilizia e degli Ambienti Confinati dell'A.S.L. Oristano, competente per l'istruzione delle relative pratiche, il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale ha sottoposto a verifica di conformità, per gli aspetti di specifica competenza, n. 17 elaborati progettuali e le relazioni tecniche relativi ad altrettanti stabilimenti ed esercizi destinati alla lavorazione e commercializzazione di alimenti di origine animale.

La suddetta attività, oltre che determinare una sostanziale riduzione dei tempi d'istruzione delle suddette pratiche edilizie, ha introdotto un utile ed apprezzato rapporto diretto di consulenza, rivolto all'utenza, ha indotto un utile ed apprezzato rapporto diretto di consulenza rivolto all'utenza mirato all'analisi tecnologica delle future attività produttive ed alla valutazione e soluzione delle problematiche connesse alla presentazione dei preliminari elaborati progettuali. Non meno importante si è rivelata l'attività di supporto offerta alle amministrazioni, enti ed organizzazioni di categoria le quali, per le attività di specifica competenza, hanno individuato nel Servizio una importante fonte di consulenza.

A cura di: Marina Azzu