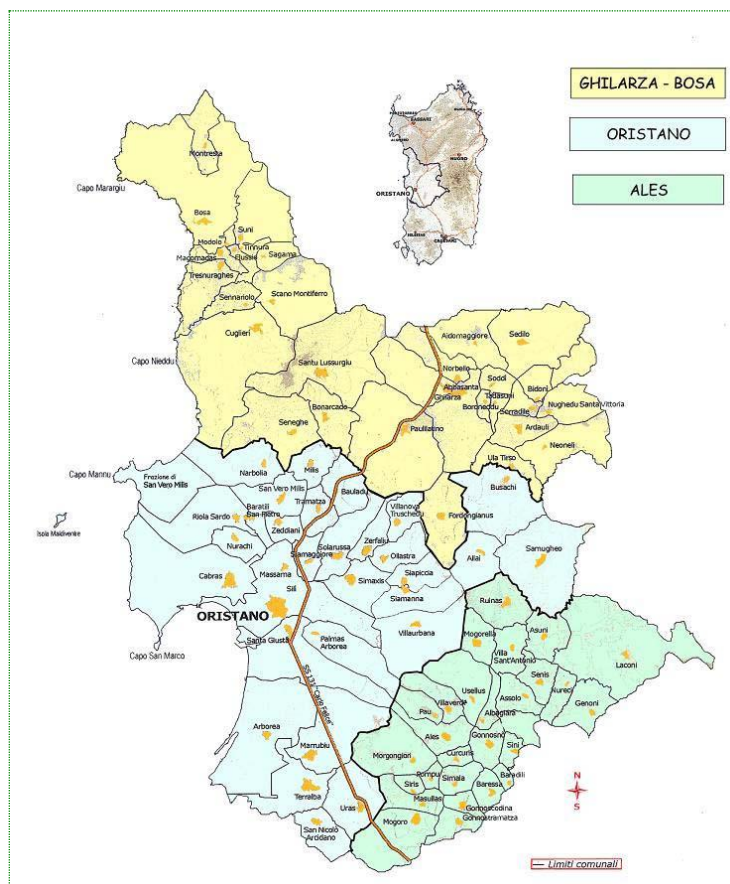


Relazione Annuale 2016



PREMESSA

Nell'ambito del settore alimentare l'attività del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale è costantemente impegnata al mantenimento di adeguati livelli di controllo dei prodotti destinati al consumo umano e alla tutela dei consumatori svolgendo attività di verifica circa la sussistenza dei requisiti dei prodotti alimentari e dei luoghi di produzione anche attraverso la validità delle autorizzazioni, certificazioni e disposizioni in autocontrollo al fine della prevenzione degli illeciti.

La presente relazione si propone di riportare i dati dell'attività di controllo svolta dal servizio nell'anno 2015 su un comparto produttivo di fondamentale importanza per l'economia locale ma che può essere soggetta a frodi o ad interessi che nulla hanno a che vedere con la sicurezza alimentare.

In questa ottica le attività del Servizio insieme a quella dei servizi dipartimentali mettono in evidenza un sistema di controlli efficienti che previene e quindi tutela con efficacia la salute del consumatore.

Oristano, aprile 2017.

Il Direttore del Servizio
dott. Giuseppe Fadda

ANNO 2016**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	2
Sezionamento carni bianche	3
Laboratori preparazioni di carni	3
Laboratori prodotti a base di carni	1
Depositi carni	3
Stabilimenti di lavorazione prodotti della pesca	15
Mercato ittico	1
Imbarcazioni da pesca riconosciute	2
Centri di depurazione mitili	2
Centri di spedizione mitili	6
Centri imballaggio uova	4
Laboratori di smielatura	17
Macellerie - laboratori annessi-pollerie	246
Pescherie	90
Mercati pubblici-iper-supermercati	-
Rivendite surgelati e congelati	8
Mense	-
Rosticcerie-gastronomie	-
Autonegozi	22
Ditte Trasporto carni	35
Ditte Trasporti ittici	88
Agriturismo e similari	117
Totale	

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 2016 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 2016 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. 7.073 capi bovini, n. 194.508 capi ovi-caprini, n. 8.808 capi suini e n. 2 capi equini, pari a n. 32.074,89 quintali di carne con un incremento di q.li 3.288,89

Le destinazioni delle carni evidenziano che i quantitativi di carni distrutte sono poco significativi (q.li 381,56).

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 2016, 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 2015, 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

Specie animale macellate	Numero capi
Bovini adulti	6.997
Vitelli	76
Solipedi/Equini	2
Suini inf. 25 Kg	8.328

Suini sup. 25 Kg	480
Ovicaprini inf. 12 Kg	184.510
Ovicaprini sup. 12 Kg	9.998
Polli/Conigli/altri Lag.	503.760
Tacchini	0
Faraone	4.375
Anatre oche	0
Suini uso famiglia	10.803

Tab.1.2/2: Statistica macellazioni

Macellazione carni rosse			Macellazioni carni bianche		
Differenza			Differenza		
Capi 2016	Capi 2015	2016/2015	Capi 2016	Capi 2015	2016/2015
210.391	179.184	31.207	508.135	508.141	- 6

Tab.1.2/3: Controlli commercio e trasformazione

Quantità carni lavorate	Kg. prodotti
Sezionamento carni bovine, sui.eq.ovicaprine	87.866
Sezionamento carni di pollame, conigli all,	205.457
Prodotti della pesca prima vendita sul mercato	696.560
Lavorazione prodotti della pesca	151.390
Altre attività	0
TOTALE	1.141.273

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 avicunicoli per la produzione di carni bianche si dimostra quasi al livello dell'anno precedente.

1.2.1 PATOLOGIE DI INTERESSE ISPETTIVO RILEVATE ALLA MACELLAZIONE

Non sono state segnalate lesioni anatomico-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 2016 sono stati effettuati n. 13 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 2016 dimostrano l'assenza di residui negli alimenti di origine animale sottoposti a campionamento (n. 73 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. 98 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 2016 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

Ispezioni Verifiche Audit e Duap	n. interventi
Macellerie - Pollerie e laboratori annessi	474
Pescherie	82
Mercati pubblici - iper -supermercati	-
Rivendite surgelati e congelati	4
Mense	-
Ristoranti - pizzerie	-
Gastronomie - Rosticcerie	-
Banchi temporanei vendita su aree pubbliche	10
Autonegozi	2
Trasporto carni	5
Trasporto prodotti ittici	12
Trasporto carni e prodotti ittici	2
Macelli	23
Laboratori di sezionamento	41
Laboratori carni macinate e preparazioni di carne	29
Laboratori prodotti a base di carne	36
Stabilimenti di prodotti della pesca	253
Centri di depurazione e spedizione molluschi bivalvi vivi	12
Imbarcazioni da pesca	2
Punti di sbarco	-
Centri imballaggio uova	9
Laboratori produzione e confezionamento miele	16
Depositi frigoriferi	28
Agriturismo	213
Prodotti in scambio intra ed extra CE (Q.li)	(14170,97)
Altre attività	0
TOTALE	1.253

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

Ispezione carni e prodotti ittici	n. interventi
Macelli carni rosse	443
Macelli avicoli	458
Stabilimenti laboratori di sezionamento	40
Stabilimenti prodotti ittici	257
Carcasse da macellazione speciale	0
Macellazione suini a domicilio	4.832
TOTALE	6.030

Tab.1.3/3: *Campionamenti*

Campionamenti	n. interventi
Scrapie al macello	666
Screening genetica scrapie	0
Bse	2
Brucellosi sangue	164
Brucellosi organi	53
Malattia vescicolare suina	1
Peste suina africana e classica	193
Trichinellosi suina	3.125
Trichinellosi equina	3
Piano Regionale residui al macello	73
Agenti di zoonosi	-
Controllo di processo Reg. 2073/2005	36
Sicurezza alimentare Reg. 2073/2005	62
Campionamento molluschi bivalvi	41
Radionuclidi	53
Controlli microbiologici su altre matrici	-
Controlli sostanze chimiche su varie matrici	54
Allergeni	4
TOTALE	4.530

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 2016 sono stati effettuati n° 361 controlli ufficiali (ispezioni ed audit) presso gli stabilimenti produttivi e n. 892 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. 16 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	5
Istruttoria x impianti Reg.CE 852/2004	0
Certificazioni sanitarie per scambi (DVCE)	70
Controlli su richiesta UVAC	20
Assegnazione prodotti x distruzione	0
Indagini epidemiologiche a seguito segnalazione	0
Provvedimenti amministrativi o sanzionatori	0
Provvedimenti di Polizia Giudiziaria	0
Fatturazione	106.876,35
Gestione emergenze	0

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 8.341,1 di prodotti della pesca e Q.li 138.400 di molluschi eduli lamellibranchi.

Quanto sopra evidenzia un decremento (Q.li -520,63) delle attività commerciali di prodotti ittici ed un aumento dei molluschi eduli lamellibranchi commercializzati di Q.li 9.943 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 38. Mentre 162 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	16
Vendita carni preconfezionate da stabilimenti riconosciuti	1
Estensione attività di vendita di prodotti di origine animale	29
Laboratori miele	2
Trasporti Alimenti di Origine Animale	16
Vendita ambulante prodotti ittici	--
Banchi temporanei in mercati, sagre e manifestazioni	70
Unità di pesca	2
Stabilimenti comunitari	0
Autonegozio	1
Pratiche sospese	--

Cessata attività	25
TOTALE	162

1.5 ILLECITI E SANZIONI

Nel corso dell'anno 2016 sono stati rilevati n. 1 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 2016 sono stati introitati Euro (106.876,35) con un sostanziale aumento (euro 17181,14) legato, in particolar modo, all' attività degli impianti di macellazione nel territorio.

Tab.1.6/1: Diritti sanitari

Prestazioni sanitarie	Euro
Prestazioni (D.lgs. n. 194/2008)	106.876,35
Altre prestazioni regionali	--
TOTALE	106.876,35

1.7 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI

Nel corso dell'anno 2016, 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. 5 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: Mario Piras, Marina Azzu, Giuseppe Fadda