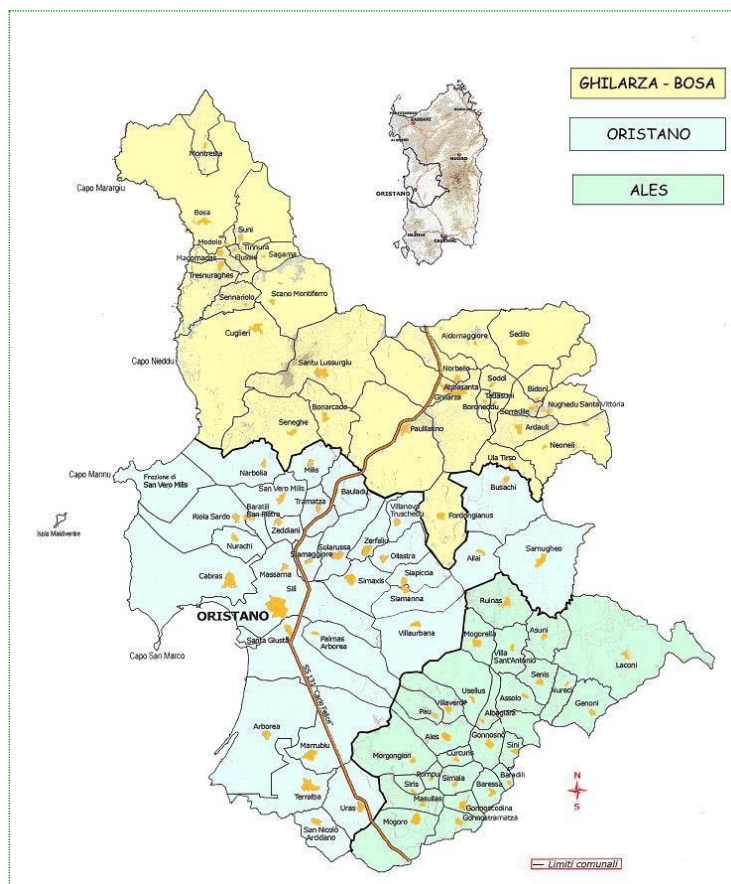


Relazione Annuale 2017



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 2017 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 2018.

Il Direttore del Servizio
dott. Giuseppe Fadda

ANNO 2017**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	6
Mattatoi carni bianche	4
Sezionamento carni rosse	2
Sezionamento carni bianche	2
Laboratori preparazioni di carni	2
Laboratori prodotti a base di carni	2
Depositi carni e prodotti ittici	12
Stabilimenti di lavorazione prodotti della pesca	17
Mercato ittico	1
Imbarcazioni da pesca riconosciute	2
Centri di depurazione mitili	2
Centri di spedizione mitili	7
Centri imballaggio uova	3
Laboratori di smielatura	20
Macellerie - laboratori annessi-pollerie	244
Pescherie	91
Mercati pubblici-iper-supermercati	73
Rivendite surgelati e congelati	4
Mense	-
Rosticcerie-gastronomie	-
Autonegozi	39
Ditte Trasporto carni e prodotti ittici	146
Agriturismo e similari	116
Totale	793

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

Il sistema informativo SiSAR viene utilizzato per alimentare l'anagrafe aziendale che permettere una gestione informatica delle pratiche inerenti le registrazioni a seguito di presentazione di una pratica DUAAP/SCIA attraverso il portale SUAPE regionale.

1.1.3 CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO

In ottemperanza alla Determinazione del Direttore del Servizio della Prevenzione - A.R.I.S. Sardegna n. 1648 del 15 dicembre 2016, in materia di "Linee guida per la valutazione del rischio delle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale", nel corso dell'anno 2017 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 legislazione europea.

I Regolamenti comunitari, 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 ad esso.

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 2017 è stata ulteriormente implementata, 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 Area Socio Sanitaria Locale (ASSL) mettono in evidenza che sono stati macellati presso le strutture n. 7.227 capi bovini, n. 220.655 capi ovi-caprini, n. 8.776 capi suini e n. 2 capi equini, pari a n. 35987, quintali di carne con un incremento di q.li 3.913.

Le destinazioni delle carni evidenziano che i quantitativi di carni distrutte sono poco significativi (q.li 200,56).

Tutti i controlli effettuati e gli esiti sui campionamenti, eseguiti ai fini del Piano Regionale di Controllo degli Alimenti e del Piano Regionale dei Residui-Anno 2017, 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 dell' Area Socio Sanitaria Locale 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 2016, 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	7.147
Vitelli	80
Solipedi/Equini	2
Suini inf. 25 Kg	8.755
Suini sup. 25 Kg	21
Ovicaprini inf. 12 Kg	195.591

Ovicaprini sup. 12 Kg	24.864
Polli/Conigli/altri Lag.	506.245
Tacchini	0
Faraone	3.984
Anatre oche	0
Suini uso famiglia	13.823

Tab.1.2/2: Statistica macellazioni

Macellazione carni rosse		Differenza	Macellazioni carni bianche		Differenza
Capi 2017	Capi 2016	2017/2016	Capi 2017	Capi 2016	2017/2016
250.283	210.391	39.892	509.229	508.135	1.094

Tab.1.2/3: Controlli commercio e trasformazione

Quantità carni lavorate	Kg. prodotti
Sezionamento carni bovine, sui.eq.ovicaprine	100.138
Sezionamento carni di pollame, conigli all,	168.059
Prodotti della pesca prima vendita sul mercato	484.844
Lavorazione prodotti della pesca	286.099
Altre attività	0
TOTALE	1.039.140

I dati riportati in tabella evidenziano:

- le strutture di macellazione di carni rosse comprendono n. 4 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 ASSL 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 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 2017 sono stati effettuati n. 14 riscontri delle condizioni di benessere degli animali esitati alla macellazione presso gli impianti di competenza dell'ASSL.. 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 DI CONTROLLO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

I dati riepilogativi del Piano Regionale Residui 2017 dimostrano l'assenza di residui negli alimenti di origine animale sottoposti a campionamento (n. 58 campioni) presso la nostra Area Socio Sanitaria Locale.

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

Su un totale di n. 72 campioni relativi al citato Piano di Campionamento, non sono stati rilevati casi di scostamento dalla norma.

1.3 CONTROLLO NELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**1.3.1 ISPEZIONI E VERIFICHE**

Nell'ASSL le attività che producono e distribuiscono alimenti sono numerose. Su queste attività nel corso dell'anno 2017 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	340
Pescherie	71
Mercati pubblici - iper - supermercati	4
Rivendite surgelati e congelati	-
Mense	-
Ristoranti - pizzerie	-
Gastronomie - Rosticcerie	-
Banchi temporanei vendita su aree pubbliche	10
Autonegozi	3
Trasporto carni e prodotti ittici	38
Macelli	25
Laboratori di sezionamento	39
Laboratori carni macinate e preparazioni di carne	26
Laboratori prodotti a base di carne	51
Stabilimenti di prodotti della pesca	179
Centri di depurazione e spedizione molluschi bivalvi vivi	14
Imbarcazioni da pesca	8
Punti di sbarco	15
Centri imballaggio uova	16
Laboratori produzione e confezionamento miele	15
Depositi frigoriferi	56
Agriturismo	166
Altre attività	0
TOTALE	1.076

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

Ispezione carni e prodotti ittici	n. interventi
Macelli carni rosse	495
Macelli avicoli	456
Stabilimenti laboratori di sezionamento	40
Stabilimenti prodotti ittici	652
Carcasse da macellazione speciale	0
Macellazione suini a domicilio	4.630
TOTALE	6.273

Tab.1.3/3: Campionamenti

Campionamenti	n. interventi
Scrapie al macello	720
Screening genetica scrapie	0
Bse	0
Brucellosi sangue	144
Brucellosi organi	0
Malattia vescicolare suina	1
Peste suina africana e classica	34
Trichinellosi suina	799
Trichinellosi equina	2
Piano Regionale residui al macello	58
Agenti di zoonosi	-
Sicurezza alimentare e processo Reg. 2073/2005	72
Campionamento molluschi bivalvi	24
Radionuclidi	49
Controlli microbiologici su altre matrici	-
Controlli sostanze chimiche su varie matrici	38
Allergeni	0
TOTALE	1.941

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 2017 sono stati effettuati n° 350 controlli ufficiali (ispezioni ed audit) presso gli stabilimenti produttivi e n. 670 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. 18 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	2
Istruttoria x impianti Reg.CE 852/2004	0
Certificazioni sanitarie per scambi (DVCE)	109
Controlli su richiesta UVAC	23
Assegnazione prodotti x distruzione	0
Indagini epidemiologiche a seguito segnalazione	0
Provvedimenti amministrativi o sanzionatori	0
Provvedimenti di Polizia Giudiziaria	0
Fatturazione	114.339,37
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 2017 sono stati commercializzati, previo controllo sanitario del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, circa Q.li 7704,33 di prodotti della pesca e Q.li 151.018 di molluschi eduli lamellibranchi.

Quanto sopra evidenzia un decremento (Q.li -726,77) delle attività commerciali di prodotti ittici ed un aumento dei molluschi eduli lamellibranchi commercializzati di Q.li 12.618 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 108 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	15
Vendita carni preconfezionate da stabilimenti riconosciuti	4
Estensione attività di vendita di prodotti di origine animale	0
Laboratori miele	1
Trasporti Alimenti di Origine Animale	16
Vendita ambulante prodotti ittici	--
Banchi temporanei in mercati, sagre e manifestazioni	70
Unità di pesca	1
Stabilimenti comunitari	0
Autonegozio	1
Pratiche sospese	--
Cessata attività	25
TOTALE	133

1.5 ILLECITI E SANZIONI

Nel corso dell'anno 2017 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 2017 sono stati introitati Euro (114.339,37) con un incremento (euro 7.463,02) 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)	114.339,37
Altre prestazioni regionali	--
TOTALE	114.339,37

1.7 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI

Nel corso dell'anno 2017, 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. 10 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 supporto, rivolto all'utenza, ha indotto un utile ed apprezzato rapporto diretto con l'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 collaborazione.

cura di: Mario Piras, Marina Azzu, Giuseppe Fadda