

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (S.I.A.O.A.) – ASL OGLIASTRA

REESPONSABILE Dott. Raffaele Piroddi

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE EFFETTUATE NELL'ANNO 2023

Le attività di controllo ufficiale - Anno 2023 del Servizio Igiene Alimenti Origine Animale (S.I.A.O.A.) sostanzialmente ha consolidato il percorso degli anni precedenti, recependo le indicazioni contenute nelle Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali 2020 -2022, in armonia con le altre normative di settore.

A differenza di quanto accaduto nel corso del 2022, anno in cui la grave carenza di personale aveva portato ad una diminuzione delle percentuale dei controlli ufficiali eseguiti rispetto al programma stabilito, l'anno 2023 ha visto una ripresa della regolare attività grazie all'entrata in servizio, a partire dal mese di marzo, di n. 4 nuove unità di personale Dirigente Veterinario. Tale incremento di risorse umane a pertanto permesso di raggiungere e in alcuni ambiti superare le attività di controllo ufficiale eseguite rispetto a quelle precedentemente programmate.

Si è al contrario registrata una carenza nello svolgimento di n. 4 audit programmati causa la mancata formazione per tale tipologia di controllo del personale di nuova assunzione. Il programma di formazione previsto dall'Assessorato Igiene e Sanità della Regione Sardegna, previsto per i mesi di ottobre / dicembre 2023, per sopraggiunte difficoltà tecniche non è stato attuato e di conseguenza è venuta a mancare la necessaria formazione del personale di questo Servizio. Il programma previsto è stato pertanto realizzato solo al 50% con l'esecuzione di n. 2 audit in capo al Responsabile del Servizio

In coerenza con le indicazioni delle Regole di Sistema fornite dal livello regionale e dipartimentale e capitalizzando le esperienze degli anni precedenti, il Piano ha rappresentato uno strumento fondamentale per la programmazione e realizzazione dell'attività del settore.

I regolamenti comunitari prevedono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente e con frequenza appropriata, in base:

- al numero ed alle dimensioni degli stabilimenti presenti sul territorio,
- alla categorizzazione del rischio delle singole imprese alimentari,
- agli obiettivi del controllo ufficiale,
- all'analisi dei dati relativi all'attività di controllo degli anni precedenti,

- ai risultati dell'autocontrollo delle imprese e di qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali non conformità,

-alle risorse disponibili.

Pertanto, la classificazione delle imprese in base alla categorizzazione del rischio è diventato un prerequisito per la programmazione dei controlli ufficiali, allo scopo di indirizzare la programmazione dell'attività di controllo ufficiale in modo da aumentarne l'efficacia e razionalizzare le risorse.

Dall'anno 2007 e per gli anni a seguire è stato dato inizio ad una classificazione in base al profilo di rischio degli stabilimenti.

Anche nell'anno 2023 tutti gli stabilimenti di competenza del settore operanti nel territorio della ASL sono stati riclassificati in base al profilo di rischio. Tale attività, per quanto sopra detto, risulta propedeutica per l'elaborazione del programma controlli ufficiali per l'anno 2024

Sulla base di quanto sopra premesso il SIAOA ha elaborato un proprio Piano Aziendale Controlli Ufficiali (P.A.C.U.) che ha ricompreso diversi Piani / linee d'azione. Oltre alla consueta attività presso le strutture di macellazione, attività che rappresenta la parte preponderante dell'impegno orario del Servizio, nello specifico sono stati programmati ed attuati i seguenti Piani :

- Piano aziendale controllo benessere animale alla macellazione
- Piano aziendale controllo benessere animale al trasporto
- Piano aziendale controllo anagrafica ovicaprina al macello
- Piano aziendale controllo anagrafe bovina al macello
- Piano aziendale controllo gestione sottoprodotti origine animale (SOA) nei luoghi di produzione
- Piano aziendale campionamenti ufficiali per Salmonella spp secondo Reg. CE 218/2014
- Piano aziendale sorveglianza sulle TSE ovicaprine
- Piano aziendale controllo ufficiale alimenti , analisi chimiche
- Piano aziendale controllo ufficiale alimenti , analisi microbiologiche
- Piano aziendale controllo ufficiale alimenti irradiati
- Piano aziendale controllo ufficiale additivi alimentari
- Piano aziendale controllo ufficiale fitosanitari negli alimenti
- Piano aziendale controllo ufficiale contaminati e tossine vegetali
- Piano aziendale controllo ufficiale residui farmacologici negli alimenti
- Piano aziendale controllo ufficiale mediante monitoraggio istologico
- Piano aziendale controllo ufficiale molluschi bivalvi analisi chimiche
- Piano aziendale controllo ufficiale molluschi bivalvi analisi microbiologiche
- Piano Aziendale controllo ufficiale alimenti (attività di audit, ispezione, sorveglianza, monitoraggio)
- Piano azioni straordinarie di contrasto alla peste suina africana.

Quest'ultimo Piano, come negli anni passati considerato strategico nella programmazione della Regione Sardegna in prospettiva dell'eradicazione della malattia dall'isola, è meritevole di una specifica relazione allegata alla presente.

In merito alle risultanze dei controlli ufficiali eseguiti sia sugli stabilimenti registrati che su quelli riconosciuti, non si sono rilevate grosse criticità che hanno imposto l'adozione di importanti provvedimenti restrittivi o sanzionatori ; la quasi totalità delle non conformità è stata gestita con l'imposizione di prescrizioni e successiva verifica di risoluzione delle non conformità rilevate.

Due soli episodi vanno menzionati in quanto hanno determinato l'adozione di particolari provvedimenti restrittivi :

- Nel mese di ottobre si è provveduto al sequestro e distruzione di n. 2 ovini adulti provenienti da altra ASL e portati alla macellazione presso un mattatoio della ASL Ogliastra causa anomalie nell'identificazione
- Nei mesi di giugno ed agosto, a seguito di analisi di laboratorio, sono state rilevate due distinte non conformità per i parametri di sicurezza alimentare previsti dal Reg. 2073/05 su partite di ostriche depurate presso uno stabilimento del nostro territorio. L'anomalia ha determinato l'attivazione del sistema d'allerta con richiamo del prodotto dal commercio e la temporanea sospensione dell'attività dello stabilimento fino alla risoluzione della non conformità

I risultati dei controlli tra quanto programmato / eseguito nel corso del 2023 sono esposti nelle seguenti tabelle :

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO BENESSERE ANIMALE ALLA
MACELLAZIONE**

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME</i>
6	6	4	2

PIANO AZIENDALE CONTROLLO BENESSERE ANIMALE AL TRASPORTO

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME</i>
7	5**	5	0

** n. 2 controlli non sono stati eseguiti causa interruzione nel mese di marzo dell'attività dello stabilimento ove erano stati programmati

PIANO AZIENDALE CONTROLLO ANAGRAFE OVICAPRINA AL MACELLO

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME</i>
3	2**	2	0

** n. 1 controlli non sono stato eseguito causa interruzione nel mese di marzo dell'attività dello stabilimento ove erano stati programmati

PIANO AZIENDALE CONTROLLO ANAGRAFE BOVINA AL MACELLO

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME</i>
2	2	2	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO GESTIONE SOTTOPRODOTTI NEL LUOGO DI PRODUZIONE

N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME	N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME
6	6	6	0

PIANO AZIENDALE CAMPIONAMENTI UFFICIALI PER SALMONELLA (MATTATOIO UNGULATI)

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
<i>Programmazione non definibile a priori. Indicazione di n. 1 campionamento / mese per mattatoio</i>	8	8	0

PIANO AZIENDALE CAMPIONAMENTI UFFICIALI PER SALMONELLA E CAMPYLOBACTER (MATTATOIO AVICOLI)

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
<i>Programmazione non definibile a priori. Indicazione di n. 1 campionamento / mese per mattatoio</i>	11	11	0

PIANO AZIENDALE SORVEGLIANZA TSE OVICAPRINE			
<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
<i>N. 103 ovini > 18 mesi d'età Tutti i caprini > 18 mesi d'età</i>	<i>n. 60** ovini + 130 caprini**</i>	<i>190</i>	<i>0</i>

** campionamento sospeso su indicazione Assessorato Sanità per raggiungimento target regionale

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI ANALISI CHIMICHE			
<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
<i>6</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>0</i>

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI ANALISI MICROBIOLOGICHE			
<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
<i>21</i>	<i>21</i>	<i>21</i>	<i>0</i>

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI IRRADIATI

<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
1	1	1	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE AROMI E ADDITIVI ALIMENTARI

<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
1	1	1	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI

<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
14	14	14	0

PIANO AZIENDALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI			
<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
7	7	7	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE RESIDUI FARMACOLOGICI NEGLI ALIMENTI			
<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
40	40	40	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE MEDIANTE MONITORAGGIO ISTOLOGICO			
<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
1	1	1	0

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE MOLLUSCHI BIVALVI
ANALISI CHIMICHE**

<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0</i>

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE MOLLUSCHI BIVALVI
ANALISI MICROBIOLOGICHE**

<i>N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME</i>	<i>N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME</i>
<i>7</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>2</i>

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI –
STABILIMENTI REGISTRATI**

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° STABILIMENTI CON RILEVAZIONE NON CONFORMITA'</i>
<i>41</i>	<i>112</i>	<i>4</i>

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI – STABILIMENTI
 RICONOSCIUTI (ISPEZIONI)**

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° STABILIMENTI CON RILEVAZIONE NON CONFORMITA'</i>
29**	27**	1

** n. 2 controlli non effettuati per sospensione attività di uno stabilimento

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI – STABILIMENTI
 RICONOSCIUTI (AUDIT)**

<i>N° CONTROLLI PROGRAMMATI</i>	<i>N° CONTROLLI EFFETTUATI</i>	<i>N° STABILIMENTI CON RILEVAZIONE NON CONFORMITA'</i>
4	2	2

N. ANIMALI MACELLATI PRESSO MATTATOI RICONOSCIUTI

<i>SPECIE</i>	<i>NUMERO ANIMALI</i>
<i>bovini</i>	232
<i>equini</i>	0
<i>suini</i>	379 adulti + 2116 lattanti
<i>cinghiali</i>	101
<i>ovini / caprini</i>	429 adulti + 514 lattanti
<i>polli</i>	27648
<i>conigli</i>	289
<i>quaglie</i>	648850

PIANO STRAORDINARIO AZIONI DI CONTRASTO ALLA PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

Nel corso dell'anno 2023 il Servizio di Igiene Alimenti di Origine Animale della ASSL Lanusei ha operato nella problematica in oggetto svolgendo attività di controllo ufficiale secondo le indicazioni previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, in particolare secondo quanto previsto nella Determinazione dell'UdP n. 2 del 11/03/2022 e successiva Determinazione UDP n. 3 del 27/06/23

L'attività di controllo ufficiale si è svolta in diversi ambiti ed attività quali :

- Controllo nella macellazioni dei suini e cinghiali d'allevamento svolte presso i mattatoi riconosciuti
- Controllo nelle macellazioni dei suini svolte per autoconsumo familiare
- Vigilanza presso gli stabilimenti riconosciuti che lavorano carni e/o prodotti suini (sezionamenti, salumifici, stabilimenti di preparazioni di carni)
- Vigilanza presso attività registrate che lavorano o somministrano carni e/o prodotti suini direttamente al consumatore finale (macellerie, salumifici artigianali, ristoranti, agriturismi e sagre paesane)
- Vigilanza presso il porto di Arbatax
- Vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti di origine suina
- Raccolta dei campioni ematici provenienti da attività venatoria.

Nel dettaglio l'attività di controllo ufficiale ha riguardato :

Controllo nella macellazioni dei suini e cinghiali d'allevamento svolte presso i mattatoi riconosciuti : nel corso del 2023 sono stati macellati presso gli stabilimenti della ASSL Lanusei n. 2495 suini e n. 101 cinghiali di allevamento. Su tutti gli animali è stato eseguito l'esame ante e post-mortem alla ricerca di sintomi e lesioni riconducibili alla presenza di PSA. Tutti gli animali esaminati hanno dato esito negativo. Negli stabilimenti di macellazione nel corso di tutte le giornate si è inoltre provveduto a verificare la correttezza della documentazioni sanitaria di accompagnamento (Mod. IV), la corretta bollatura sanitaria apposta sulle carcasse, la disinfezione dei veicoli impiegati per il trasporto degli animali. Tutti i controlli svolti hanno dato esito conforme o sono state rilevate lievi non conformità prontamente risolte sul momento.

Controllo nelle macellazioni dei suini svolte per autoconsumo familiare : sono stati oggetto di controllo n. 390 suini macellati per autoconsumo familiare. Sui suini di età compresa tra i 3 mesi e 1 anno d'età si è provveduto al prelievo ematico per la ricerca di anticorpi contro la PSA e milza per la ricerca virologica. Sui suini di età > 1 anno , a far data dall'entrata in vigore Determinazione UDP n. 3 del 27/06/23 si è proceduto, come da indicazioni, al solo prelievo della milza

Vigilanza presso gli stabilimenti riconosciuti che lavorano carni e/o prodotti suini (sezionamenti, salumifici, stabilimenti di preparazioni di carni) : su tutte le tipologie di stabilimenti si è provveduto ad svolgere un'attività di vigilanza sulla base della classificazione del rischio attribuita ad ogni stabilimento ad inizio anno. Gli interventi di vigilanza hanno riguardato gli aspetti inerenti la tracciabilità in ingresso delle materie prime e in uscita dei prodotti finiti, la corretta gestione del marchio di identificazione, la gestione dei sottoprodotti. Particolare rilievo è stato posto in merito alla verifica della commercializzazione di carni e prodotti suini esclusivamente in ambito regionale e , successivamente all'entrata in vigore della Determinazione UDP n. 3 del 27/06/23, in ambito nazionale. Permane l'assenza nel nostro territorio di stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. 2021/605 alla commercializzazione nel restante territorio dell'UE

Vigilanza presso attività registrate che lavorano o somministrano carni e/o prodotti suini direttamente al consumatore finale (macellerie, salumifici artigianali, ristoranti, agriturismi e sagre paesane) : l'entrata in servizio di nuovi Dirigenti Veterinari ha permesso lo svolgimento dei controlli ufficiali programmati ed un programma di controllo straordinario in tutte le attività che commercializzano a qualsiasi livello carni e prodotti suini. Nell'effettuazione dei controlli presso tali strutture si è provveduto a verificare la tracciabilità in ingresso di carni e prodotti suini al fine di verificare la loro provenienza da stabilimenti registrati / riconosciuti. In totale sono stati svolti n. 78 controlli tra macellerie e salumifici artigianali, n. 7 controlli presso gli agriturismi, n. 8 controlli presso i ristoranti . Sono stati svolti n. 2 controlli sulle sagre paesane che possono essere considerate tra le più rappresentative del nostro territorio. Non sono giunte comunicazioni di altre manifestazioni estemporanee con l'impiego di carni e prodotti suini

I controlli svolti non hanno evidenziato particolari non conformità nei riguardi della problematica PSA.

Vigilanza presso il porto di Arbatax :. Sono stati svolti n. 3 controlli per la verifica del corretto posizionamento della cartellonistica di divieto all'invio di prodotti suini al di fuori del territorio regionale, mentre non si è svolta l'attività di controllo sui bagagli dei passeggeri in partenza causa la soppressione della corsa diurna della tratta Arbatax – Genova.

Vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti di origine suina : presso tutti gli stabilimenti, registrati e riconosciuti, nel corso dell'attività di controllo ufficiale è stata verificata la corretta gestione dei sottoprodotti di origine suina, allo scopo di verificare le modalità di smaltimento tramite ditte autorizzate operanti esclusivamente sul territorio regionale. Tutti i controlli hanno evidenziato la piena conformità al rispetto della norma.

Raccolta dei campioni ematici provenienti da attività venatoria : si è svolta attiva collaborazione con il Servizio Sanità Animale per la raccolta dei campioni ematici provenienti da attività venatoria fino alla data del 29/12/2022; tale attività è ancora in corso fino al termine della campagna venatoria 2022/23 Non si segnalano casi di positività confermata nei campioni raccolti da questo Servizio

Il Responsabile del Servizio I.A.O.A. ASL Ogliastro
Dott. Raffaele Piroddi