

# SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (S.I.A.O.A.)

RESPONSABILE Dott. Raffaele Piroddi

## ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE EFFETTUATE NELL'ANNO 2018

Le attività di controllo ufficiale - Anno 2018 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 2015 -2018, in armonia con le altre normative di settore.

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 2018 tutti gli stabilimenti di competenza del settore operanti nel territorio della ASL sono stati riclassificati in base al profilo di rischio.

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 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 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 isotopi radioattivi negli alimenti
- Piano Aziendale controllo ufficiale alimenti (attività di audit, ispezione, sorveglianza, monitoraggio)
- Piano azioni straordinarie di contrasto alla peste suina africana.

Quest'ultimo Piano ha comportato un notevole incremento di attività svolta dal Servizio, ragion per cui è meritevole di una specifica relazione.

I risultati tra programmato / eseguito nel corso del 2018 sono esposti nelle seguenti tabelle :

PIANO AZIENDALE CONTROLLO BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE			
N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME	N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME
14	14	14	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO ANAGRAFE OVICAPRINA AL MACELLO			
N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME	N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME
6	6	6	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO ANAGRAFE BOVINA AL MACELLO			
N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° CONTROLLI CON ESITO CONFORME	N° CONTROLLI CON ESITO NON CONFORME
6	6	6	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
38	8	7	1

PIANO AZIENDALE CAMPIONAMENTI UFFICIALI PER SALMONELLA			
N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
Programmazione non definibile a priori. Indicazione di n. 1 campionamento / mese per mattatoio operante con suidi	31	31	0

PIANO AZIENDALE SORVEGLIANZA TSE OVICAPRINE			
N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
N. 92 ovini > 18 mesi d'età Tutti i caprini > 18 mesi d'età	n. 130 ovini + 339 caprini	468	1

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI ANALISI CHIMICHE**

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

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI ANALISI MICROBIOLOGICHE**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
21	21	20	1

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI IRRADIATI**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
2	2	2	0

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ADDITIVI ALIMENTARI**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
2	2	2	0

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
12	12	12	0

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE RESIDUI FARMACOLOGICI NEGLI ALIMENTI**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
55	55	55	0

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

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE MOLLUSCHI BIVALVI ANALISI CHIMICHE			
N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
1	1	1	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE MOLLUSCHI BIVALVI ANALISI MICROBIOLOGICHE			
N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
7	7	7	0

**PIANO AZIENDALE DI CONTROLLO UFFICIALE PRESENZA ISOTOPI RADIOATTIVI NEGLI ALIMENTI**

N° CAMPIONI PROGRAMMATI	N° CAMPIONI EFFETTUATI	N° CAMPIONI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONI CON ESITO NON CONFORME
48	48	48	0

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

N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° STABILIMENTI CON RILEVAZIONE NON CONFORMITA'
40	40	5

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

N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° STABILIMENTI CON RILEVAZIONE NON CONFORMITA'
23	45	11



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

N° CONTROLLI PROGRAMMATI	N° CONTROLLI EFFETTUATI	N° STABILIMENTI CON RILEVAZIONE NON CONFORMITA'
6	6	6

**N. ANIMALI MACELLATI PRESSO MATTATOI RICONOSCIUTI**

<b>SPECIE</b>	<b>NUMERO ANIMALI</b>
bovini	465
equini	22
suini	7045
cinghiali	144
ovini	2696
caprini	886
polli	33200
conigli	172
quaglie	578250

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

Nel corso dell'anno 2018 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 (Dec. CE 709/2014), nazionale e regionale, in particolare secondo quanto previsto nella Determinazione n. 16/648 del 29/11/2017.

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 2018 sono stati macellati presso gli stabilimenti della ASSL Lanusei n. 7045 suini e n. 144 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. 2558 suini macellati per autoconsumo familiare. Sui suini di età superiore ai 3 mesi d'età si è provveduto al prelievo ematico per la ricerca di anticorpi contro la PSA

**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. In totale sono stati svolti n. 23 interventi di vigilanza che 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, stante l'assenza nel nostro territorio di stabilimenti autorizzati ai sensi della Dec. CE 709/2014 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)** : presso tali strutture si è provveduto a svolgere controlli in merito alla 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. 31 controlli tra macellerie e salumifici artigianali, n. 19 controlli presso gli agriturismi, n. 133 controlli presso i ristoranti e n. 24 controlli sulle sagre paesane. I controlli svolti non hanno evidenziato particolari non conformità nei riguardi della problematica PSA ad eccezione di n. 1 caso ove, causa mancata tracciabilità di carni suine, si è provveduto a sequestro della merce, irrogazione di relativa sanzione amministrativa e segnalazione di ipotesi di reato all'Autorità Giudiziaria

**Vigilanza presso il porto di Arbatax** : in collaborazione con la Capitaneria di Porto e con la Guardia di Finanza si è provveduto a svolgere n. 9 controlli presso la struttura portuale con ispezione di autoveicoli e bagagli dei passeggeri allo scopo di prevenire la spedizione al di fuori del territorio regionale di carni e prodotti suini non conformi alla Dec. CE 709/2014. Nel corso dei controlli sono state rilevate n. 9 situazioni di non conformità riguardanti un totale di circa 19 kg di carni e prodotti suini

**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. Si è provveduto nel corso del 2018 all'irrogazione di una sanzione amministrativa riguardante una non conformità rilevata in un controllo ufficiale degli ultimi giorni del 2017

**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. I casi di positività alla PSA sono stati successivamente gestiti dal Servizio di Sanità Animale