



Prot. n°

Lanusei lì 09/04/2021

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (S.I.A.O.A.) – ASSL LANUSEI

REFERENTE Dott. Raffaele Piroddi

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE EFFETTUATE NELL'ANNO 2020

Le attività di controllo ufficiale - Anno 2020 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.

L'attività nell'anno in corso è stata condizionata dai due distinti picchi della pandemia Covid – 19, con limitazioni dell'attività in coincidenza con i periodi di maggiore recrudescenza della stessa. Ciò ha portato ad una contrazione dei controlli ufficiali in determinati periodi (es. mesi febbraio - aprile) ed un incremento degli stessi nei restanti mesi allo scopo di compensare le attività non precedentemente svolte. Nonostante tale disomogeneità temporale il Servizio ha raggiunto il 100% degli obiettivi programmati ad inizio anno. L'unica eccezione è riferita all'attività degli audit presso gli stabilimenti riconosciuti per la quale erano stati programmati n. 4 controlli mentre in realtà ne è stato attuato solo n. 1. Questo è derivato dal fatto che i 4 audit erano stati programmati per il periodo ottobre – dicembre 2020; l'insorgere del secondo picco della pandemia Covid 19 ha "sconsigliato" lo svolgere di questa attività, allo scopo di limitare quanto più possibile l'esposizione al rischio di contagio in considerazione che trattasi di una tipologia di controllo ufficiale che prevede l'impiego di diverse ore e l'intervista ad un numero elevato di persone. Si sottolinea che comunque il numero dei controlli ufficiali totali sono stati ugualmente raggiunti poiché l'attività di audit è stata sostituita con ispezioni.

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 2020 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 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 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 ha assorbito un notevole tempo nell'attività svolta dal Servizio, ragion per cui è meritevole di una specifica relazione.

I risultati tra programmato / eseguito nel corso del 2020 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>
12	13	13	0

**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>
8	8	8	0

**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	3	3	0

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			
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 operante con suidi</i>	21	20	1

PIANO AZIENDALE SORVEGLIANZA TSE OVICAPRINE			
N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
<i>N. 70 ovini > 18 mesi d'età Tutti i caprini > 18 mesi d'età</i>	<i>n. 53** ovini + 106 caprini</i>	159	0

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

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE ALIMENTI ANALISI CHIMICHE			
N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
7	7	7	0

**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>
21	21	21	0

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>
2	2	2	0

PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE 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>
2	2	2	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>
11	12	12	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>
62	63	<i>Ad oggi tutti negativi Alcuni campioni ancora in fase di refertazione</i>	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>
1	1	1	0

**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>
7	10	9	1

**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>
45	51	14

** n. 2 controlli non effettuati per chiusura attività oggetto di controllo programmato, n. 6 controlli effettuati presso stabilimenti di nuova apertura

**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>
27	37	12

**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	1	1

N. ANIMALI MACELLATI PRESSO MATTATOI RICONOSCIUTI	
<i>SPECIE</i>	<i>NUMERO ANIMALI</i>
<i>bovini</i>	<i>337</i>
<i>equini</i>	<i>0</i>
<i>suini</i>	<i>9791</i>
<i>cinghiali</i>	<i>120</i>
<i>ovini / caprini</i>	<i>1690</i>
<i>polli</i>	<i>28500</i>
<i>conigli</i>	<i>460</i>
<i>quaglie</i>	<i>667350</i>

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

Nel corso dell'anno 2020 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. 20/698 del 12/11/2018.

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 macellazione dei suini e cinghiali d'allevamento svolte presso i mattatoi riconosciuti : nel corso del 2020 sono stati macellati presso gli stabilimenti della ASSL Lanusei n. 9791 suini e n. 120 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 documentazione 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. 1851 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. 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, 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. 33 controlli tra macellerie e salumifici artigianali, n. 26 controlli presso gli agriturismi, n. 30 controlli presso i ristoranti e n. 4 controlli sulle sagre paesane. Quest'ultima attività è risultata fortemente condizionata dalla pandemia del Covid 19 poiché a partire dal mese di marzo le disposizioni governative ne hanno fortemente limitato lo svolgimento. I controlli svolti non hanno evidenziato particolari non conformità nei riguardi della problematica PSA ad eccezione di n. 1 caso in un ristorante ove è stata ritrovata carne di suino macellata clandestinamente con conseguente sequestro della merce e irrogazione di sanzione amministrativa al responsabile dell'infrazione.

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. 7 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. 6 situazioni di non conformità . Sono stati inoltre 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

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 terminata in data 31/01/2021. Non si segnalano casi di positività confermata nei campioni raccolti da questo Servizio

Per Il Direttore del Servizio f.f.
Dott. Andrea Piga

Istruttoria
nome cognome
qualifica
tel./ email
Firma/Sigla

www.atssardegna.it

Dipartimento di Prevenzione - Zona Centro
Sc. Igiene Alimenti Origine Animale
Oristano - Via Carducci 35 – Tel.0783/317767

Direttore f. f.
Dott. Andrea Piga

www.asloristano.it

e-mail: veterinariob.assloristano@atssardegna.it

pec: siaoa@pec.asloristano.it

www.aslnuoro.it

Nuoro - Via L.Vinci n. 28 - Tel. 0784 240008

e-mail: igienealimentiorigineanimali.nuoro@atssardegna.it pec: serv.igiene.alimenti@pec.aslnuoro.it

www.asllanusei.it

Lanusei - Via Don Bosco Tel. 0782/470430 - 31

e-mail: igienealimentiorigineanimali.lanusei@atssardegna.it pec: serv.igienealimentioranimali@pec.asllanusei.it