

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 2022

Le attività di controllo ufficiale - Anno 2022 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.

Nell'anno in corso l'attività di controllo ufficiale ha risentito in maniera sostanziale della grave carenza di personale iniziata nei primi mesi dell'anno, carenza che ha raggiunto il culmine a partire dai primi di luglio causa l'uscita dal servizio, per vari motivi, di n. 4 Dirigenti Veterinari sulle n. 6 unità in servizio.

Di conseguenza l'attività di controllo ufficiale è stata orientata fundamentalmente a garantire le cosiddette "attività ordinarie" come le macellazioni presso i mattatoi riconosciuti e le macellazioni familiari. Gli altri ambiti di controllo ufficiale sono stati pertanto ritirati secondo una scala di priorità che vede in scala la gestione delle allerte alimentari, gli interventi a supporto di altri Enti Istituzionali che operano nella tutela igienico sanitaria, i controlli presso gli stabilimenti riconosciuti ed infine i controlli presso le strutture registrate.

Nonostante la carenza di personale sopra indicato tutte le attività programmate negli stabilimenti riconosciuti sono comunque state svolte regolarmente permettendo al Servizio di raggiungere il 100% degli obiettivi di budget fissati. Non è stato invece possibile lo svolgimento di n. 4 audit programmati causa la carenza di personale e la relativa impossibilità di costituire un team audit dedicato a tale attività

Al contrario i controlli presso le strutture registrate, considerati meno prioritari rispetto ad altre attività, hanno subito una contrazione con il raggiungimento del 50% degli obiettivi fissati.

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 2022 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, 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 anche se, in considerazione delle carenze organizzative sopra esposte, ha subito un ridimensionamento rispetto ai controlli ufficiali eseguiti negli anni precedenti

I risultati tra programmato / eseguito nel corso del 2022 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	6	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>
7	7	7	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	4	4	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**

<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	6	0

**PIANO AZIENDALE CAMPIONAMENTI UFFICIALI PER SALMONELLA
(MATTATOIO UNGULATI)**

<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>Programmazione non definibile a priori. Indicazione di n. 1 campionamento / mese per mattatoio</i>	30	30	0

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

<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>Programmazione non definibile a priori. Indicazione di n. 1 campionamento / mese per mattatoio</i>	10	10	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. 102 ovini > 18 mesi d'età Tutti i caprini > 18 mesi d'età</i>	<i>n. 38** ovini + 40 caprini**</i>	78	0

** 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>
6	6	6	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	11	11	0

PIANO AZIENDALE CONTAMINANTI AMBIENTALI ED INDUSTRIALI			
<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 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>
52	52	52	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	1

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	11	10	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	23	12

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>
28**	24**	8

** n. 2 controlli non effettuati per sospensione attività di uno stabilimento + n. 1 controllo non effettuato per irreperibilità del titolare

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	0	0

<i>N. ANIMALI MACELLATI PRESSO MATTATOI RICONOSCIUTI</i>	
<i>SPECIE</i>	<i>NUMERO ANIMALI</i>
<i>bovini</i>	<i>271</i>
<i>equini</i>	<i>4</i>
<i>suini</i>	<i>2535 adulti + 3456 lattanti</i>
<i>cinghiali</i>	<i>155</i>
<i>ovini / caprini</i>	<i>414 adulti + 1064 lattanti</i>
<i>polli</i>	<i>29470</i>
<i>conigli</i>	<i>448</i>
<i>quaglie</i>	<i>636150</i>

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

Nel corso dell'anno 2022 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 s. m.i.

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 2021 sono stati macellati presso gli stabilimenti della ASSL Lanusei n. 5991 suini e n. 155 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. 760 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 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) : come per le altre strutture registrate, la carenza del personale ha limitato la possibilità di svolgimento dei controlli ufficiali programmati, in particolare durante il 2° semestre. 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. 20 controlli tra macellerie e salumifici artigianali, n. 7 controlli presso gli agriturismi, n. 11 controlli presso i ristoranti. Non sono stati svolti controlli sulle sagre paesane, sempre imputabile alla carenza del personale in servizio

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 Referente del Servizio I.A.O.A. Ogliastra
Dott. Raffaele Piroddi