

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 2024

Le attività di controllo ufficiale - Anno 2024 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, Piano prorogato anche per l'anno 2024, in armonia con le altre normative di settore.

La dotazione organica, in essere già dal 2023, si è mantenuta costante ed ha permesso di raggiungere e in alcuni ambiti superare la percentuale di attività di controllo ufficiale eseguite rispetto a quelle precedentemente programmate.

Si è al contrario registrata, come nel precedente anno, 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, prima previsto per i mesi di ottobre / dicembre 2023, non è stato attuato neanche nel 2024 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 2019/627 negli ungulati
- Piano aziendale campionamenti ufficiali per Salmonella spp e Campylobacter secondo Reg. CE 2019/627 nel pollame
- Piano aziendale sorveglianza sulle TSE ovicaprine
- Piano aziendale controllo ufficiale alimenti , analisi microbiologiche
- Piano aziendale controllo ufficiale additivi e aromi alimentari
- Piano aziendale controllo ufficiale fitosanitari negli alimenti secondo D.M. 23/12/1992
- Piano aziendale controllo ufficiale fitosanitari negli alimenti secondo Piano Comunitario
- Piano aziendale controllo ufficiale contaminati e tossine vegetali naturali
- Piano aziendale controllo ufficiale contaminanti ambientali ed industriali
- 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 monitoraggio antibiotico resistenza
- Piano Aziendale controllo ufficiale alimenti (attività di audit, ispezione, sorveglianza, monitoraggio)
- Piano azioni straordinarie di contrasto alla peste suina africana.

L'attuazione di quest'ultimo Piano, considerato strategico nella programmazione della Regione Sardegna in prospettiva dell'eradicazione della malattia dall'isola, ha portato nell'anno in corso al raggiungimento dell'obiettivo tanto agognato ed è perciò 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. Si è anzi rilevata una diminuzione del non numero di non conformità presso tali stabilimenti

Sul fronte analitico non state rilevate non conformità che hanno necessitato l'attivazione del sistema di allerta o il ritiro / richiamo del prodotto

I risultati dei controlli tra quanto programmato / eseguito nel corso del 2024 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>
5	5	5	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>
4	4	4	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>
2	2	2	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
5	5	5	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>	23	23	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>	12	12	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>Tutti gli ovini > 18 mesi d'età selezionati dal Servizio Sanità Animale Tutti i caprini > 18 mesi d'età</i>	<i>n. 2 ovini** + 76 caprini**</i>	78	0

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

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 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 (secondo D.M. 31/12/1992)**

<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>
13	13	13	0

**PIANO AZIENDALE CONTROLLO UFFICIALE FITOSANITARI NEGLI
ALIMENTI (secondo Piano Comunitario)**

<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 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>
4	4	4	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		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>
51	51	51	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	0	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	7	7	0

PIANO AZIENDALE MONITORAGGIO ANTIBIOTICO RESISTENZA

<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	2	2	0

**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>
47	146	1

**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>
<i>28</i>	<i>31</i>	<i>1</i>

**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>
<i>4</i>	<i>2</i>	<i>2</i>

N. ANIMALI MACELLATI PRESSO MATTATOI RICONOSCIUTI

<i>SPECIE</i>	<i>NUMERO ANIMALI</i>
<i>bovini</i>	<i>289</i>
<i>equini</i>	<i>2</i>
<i>suini</i>	<i>226 adulti + 1430 lattanti</i>
<i>cinghiali</i>	<i>160</i>
<i>ovini / caprini</i>	<i>484 adulti + 338 lattanti</i>
<i>polli</i>	<i>30204</i>
<i>conigli</i>	<i>429</i>
<i>quaglie</i>	<i>644800</i>

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

Nel corso dell'anno 2024 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 macellazione 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 2024 sono stati macellati presso gli stabilimenti della ASSL Lanusei n. 1656 suini e n. 160 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. 177 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. Nel corso dell'anno è stato autorizzato uno ai sensi del Reg. 2021/605 alla commercializzazione nel restante territorio dell'UE, ma tale attività non è stata implementata

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) : 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. 52 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 diagnostici previsti per la campagna venatoria 2023/24 Non si segnalano casi di positività confermata nei campioni raccolti da questo Servizio

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