

# 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 2025

Le attività di controllo ufficiale - Anno 2025 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 2025, in armonia con le altre normative di settore.

La dotazione organica, al netto di un trasferimento in uscita per mobilità di n. 1 unità e di una nuova assunzione in entrata, si è mantenuta costante rispetto all'anno precedente in termini di numeri assoluti. Si segnala tuttavia come n. 1 unità di personale dirigente sia stata assente per oltre 6 mesi causa congedo per malattia. Nonostante tale carenza, tutti gli obiettivi programmati sono stati raggiunti ed in alcuni ambiti si è anche riuscito a superare la percentuale di attività di controllo ufficiale programmate.

Rispetto al 2024 negli ambiti di controllo ufficiale si è superata la carenza nell'esecuzione degli audit programmati. Ciò è stato possibile grazie al conseguimento da parte del personale dirigente di un'adeguata formazione a seguito di frequenza di corsi organizzati dal Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

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 2024 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, è risulta propedeutica per l'elaborazione del programma controlli ufficiali per l'anno 2025

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 identificazione e registrazione degli animali 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 alimenti irradiati
- Piano aziendale controllo ufficiale contaminati e tossine vegetali naturali
- 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.

In merito alle risultanze dei controlli ufficiali eseguiti sia sugli stabilimenti registrati che su quelli riconosciuti, ad eccezione di un caso, 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. L'eccezione è rappresentata da una non conformità analitica per Salmonella spp. in preparazioni a base di carne che ha comportato la comunicazione di notizia di reato , ai sensi dell'art. 347 c.p.p., alla Procura della Repubblica di Lanusei.

Un altro caso da segnalare è n. 1 non conformità analitica riscontrata nel programma di monitoraggio istologico per la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e cortisonici. Il riscontro di sospetto trattamento è stato prontamente comunicato al S.I.A.P.Z. – ASL Ogliastro per lo svolgimento delle indagini di sua competenza sull'allevamento.

I restanti controlli ufficiali svolti tramite campionamento non hanno dato esito in irregolarità che hanno necessitato l'attivazione del sistema di allerta o il ritiro / richiamo del prodotto. Al contrario il Servizio ha dovuto gestire sul proprio territorio n. 8 episodi di attivazione del sistema di allerta rapido RASFF per prodotti alimentari provenienti da altre ASL

Tra le altre attività degne di rendicontazione, si segnala che nel mese di ottobre il Servizio ha subito un audit ispettivo da parte del Servizio Igiene e Sanità Veterinaria – Assessorato Igiene e Sanità Regione Sardegna, in merito alla gestione del sistema identificazione e registrazione (I&R) degli animali al macello. L'audit ha avuto un esito soddisfacente, con segnalazione di non conformità minori già prontamente risolte con la presentazione ed attuazione di un relativo piano di azione.

I risultati dei controlli tra quanto programmato / eseguito nel corso del 2025 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 I&R 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>
9	12	12	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>	17	17	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>	9	9	0

### PIANO AZIENDALE SORVEGLIANZA TSE OVICAPRINE

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
Tutti gli ovini > 18 mesi d'età selezionati dal Servizio Sanità Animale Tutti i caprini > 18 mesi d'età	n. 33 ovini** + 113 caprini**	146	0

\*\* campionamento sospeso in data 04/09/25 su indicazione Assessorato Sanità per raggiungimento target regionale

### 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 AROMI E ADDITIVI ALIMENTARI

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 FITOSANITARI NEGLI  
ALIMENTI (secondo D.M. 31/12/1992)**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
13	13	13	0

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

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
1	1	1	0

**PIANO AZIENDALE CONTAMINANTI E TOSSINE VEGETALI**

N° CAMPIONAMENTI PROGRAMMATI	N° CAMPIONAMENTI EFFETTUATI	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO CONFORME	N° CAMPIONAMENTI CON ESITO NON CONFORME
5	5	5	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>
58	58	58	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>
<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>8</i>	<i>7</i>	<i>1</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>49</i>	<i>127</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>
28	35	3

**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	4	3

**N. ANIMALI MACELLATI PRESSO MATTATOI RICONOSCIUTI**

<i>SPECIE</i>	<i>NUMERO ANIMALI</i>
<i>bovini</i>	264
<i>equini</i>	1
<i>suini</i>	126 adulti + 1508 lattanti
<i>cinghiali</i>	159
<i>ovini / caprini</i>	360 adulti + 288 lattanti
<i>polli</i>	28200
<i>conigli</i>	264
<i>quaglie</i>	704450

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

L'attività di controllo ufficiale svolta per la presente problematica è stata sicuramente meno impegnativa rispetto agli anni precedenti, grazie al raggiungimento della Regione Sardegna di status di zona free da PSA. Di conseguenza, i sovraordinati Piani Regionali di controllo hanno previsto una riduzione del numero e della tipologia di controlli ufficiali da svolgere a carico dei Servizi territoriali.

Seguendo comunque quanto richiesto dal Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Assessorato Igiene e Sanità con nota del 24/04/25, questo Servizio ha posto in atto un programma di controlli che ha previsto nello specifico :

- Controllo nelle macellazioni dei suini e cinghiali d'allevamento svolte presso i mattatoi riconosciuti per la ricerca di sintomi e rilievi anatomopatologici riferibili a PSA
- Controllo nelle macellazioni dei suini svolte per autoconsumo familiare per la ricerca di sintomi e rilievi anatomopatologici riferibili a PSA
- 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 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 2025 sono stati macellati presso gli stabilimenti della ASSL Lanusei n. 1634 suini e n. 159 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 :** nel corso del 2025, la mutata situazione epidemiologica del territorio regionale, ha portato ad una modifica del livello di controllo ufficiale svolto sulle macellazioni dei suini per uso familiare. Non si è più proceduto, come negli anni precedenti, alla raccolta dei campioni diagnostici di siero e milza e si è passati ad un programma di controllo post mortem su un campione di animali macellati.

Nel corso del 2025 questo Servizio ha gestito la macellazione di n. 306 suini, con intervento per visite post mortem nella misura del 10% delle comunicazioni ricevute

**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.

**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. 73 controlli tra macellerie e salumifici artigianali, n. 6 controlli presso gli agriturismi, n. 8 controlli presso i ristoranti. E' stato svolto n. 1 controllo su una sagra paesana, che può essere considerata tra le più rappresentative del nostro territorio. Non sono giunte comunicazioni di altre manifestazioni estemporanee con l'impiego di carni e prodotti suini di significativa importanza

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

**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. 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 2024/25. 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