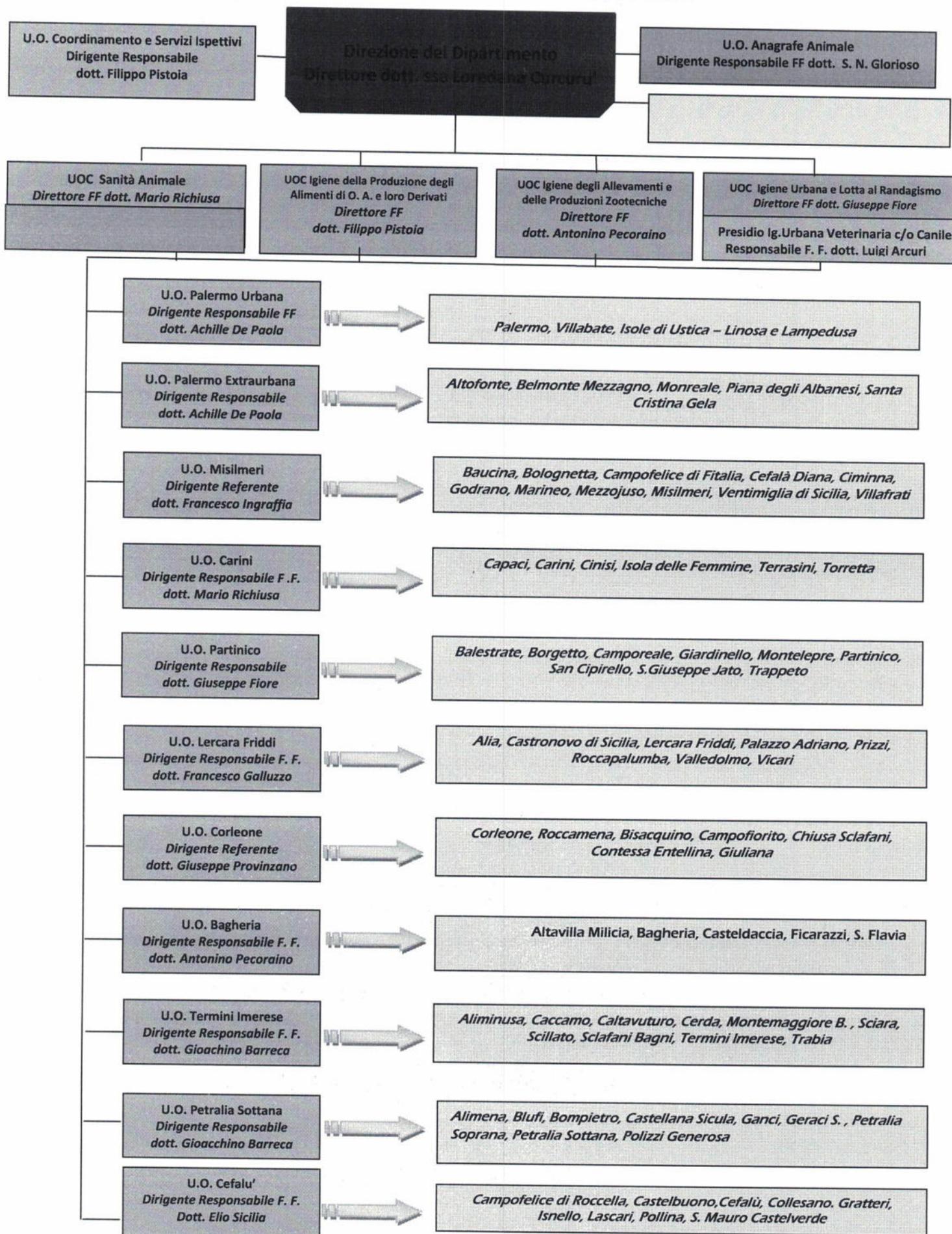


Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia



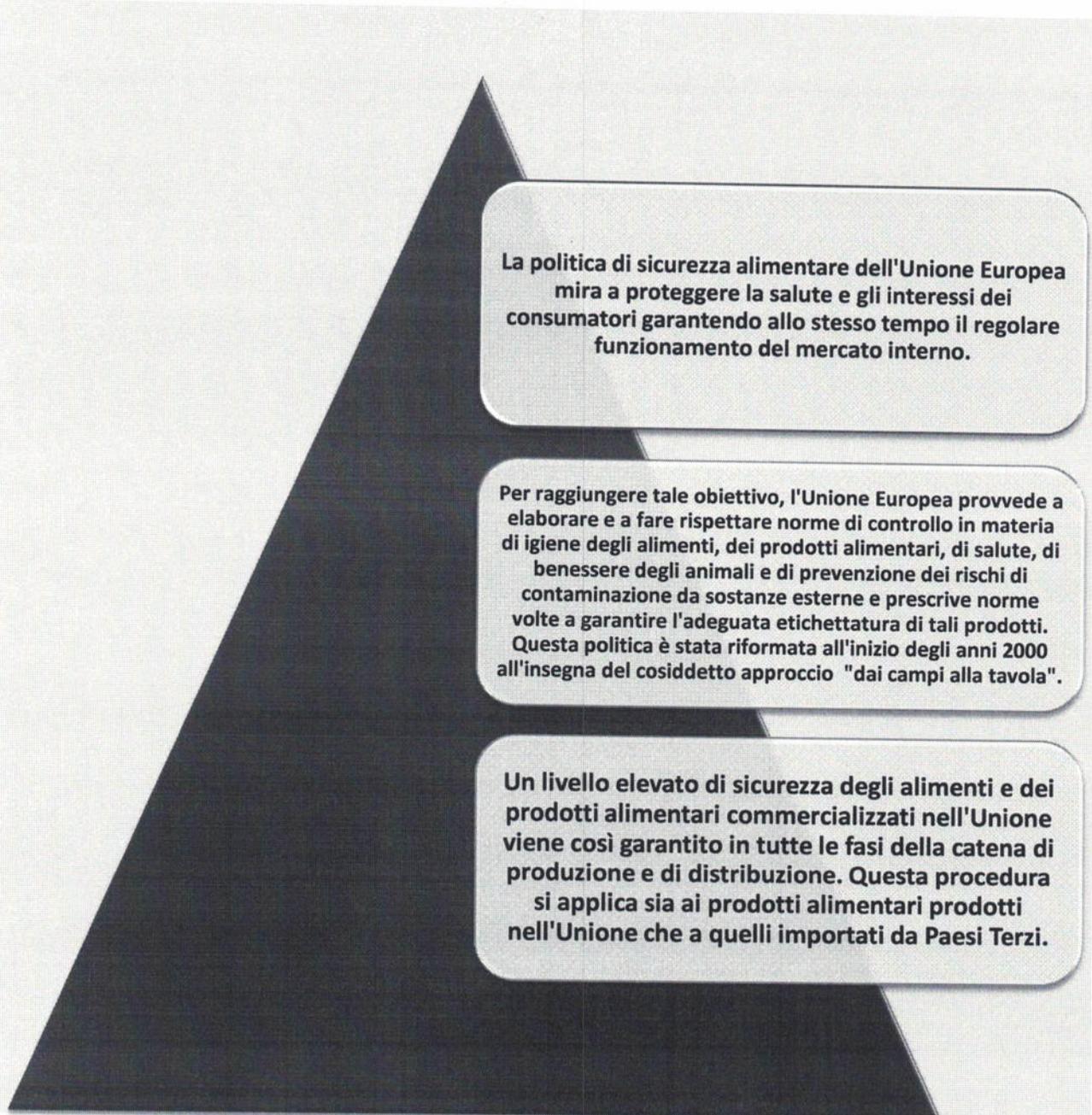
**Rilevazione dei dati sul Controllo Ufficiale degli Alimenti di Origine Animale
e loro Derivati per l'anno 2020 effettuati
dai **Medici Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione****



La sicurezza alimentare è l'obiettivo primario per i Servizi Veterinari che operano nell'ambito dell'Area di Vigilanza e di Controllo degli Alimenti di Origine Animale.

L'obiettivo di realizzazione del Piano Regionale Integrato Sicilia rimane uno dei fondamentali strumenti della prevenzione, a tutela dei cittadini e dei consumatori, per garantire la sicurezza alimentare e per tutelare la salute pubblica nei diversi ambiti produttivi.

Le frequenze previste per le attività di screening, di screening mirato, di verifica, di ispezione, di campionamento per analisi e di audit sono state rispettate ed il numero di controlli è stato raggiunto e, per taluni ambiti, superato, nonostante l'emergenza per il COVID – 19.



La politica di sicurezza alimentare dell'Unione Europea mira a proteggere la salute e gli interessi dei consumatori garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato interno.

Per raggiungere tale obiettivo, l'Unione Europea provvede a elaborare e a fare rispettare norme di controllo in materia di igiene degli alimenti, dei prodotti alimentari, di salute, di benessere degli animali e di prevenzione dei rischi di contaminazione da sostanze esterne e prescrive norme volte a garantire l'adeguata etichettatura di tali prodotti. Questa politica è stata riformata all'inizio degli anni 2000 all'insegna del cosiddetto approccio "dai campi alla tavola".

Un livello elevato di sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari commercializzati nell'Unione viene così garantito in tutte le fasi della catena di produzione e di distribuzione. Questa procedura si applica sia ai prodotti alimentari prodotti nell'Unione che a quelli importati da Paesi Terzi.

Le verifiche, le ispezioni, i campionamenti e gli audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), con l'ausilio dei controlli materiali, documentali e d'identità, sono stati espletati dall'Autorità Competente Locale (ASP) che tramite il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e la valutazione del rischio programma la propria attività sul territorio.

La programmazione è stata effettuata seguendo il Piano Nazionale Integrato –(Multiannual National Control Plan - MANCP) che descrive il Sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali, trasmesso dall'Assessorato della Salute della Regione Sicilia e denominato PRIC(Piano Regionale Integrato Sicilia), in seguito all'elaborazione del Piano Nazionale della Prevenzione.

ATTIVITA' PRODUTTIVE - IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE E STABILIMENTI RICONOSCIUTI	NUMERO ATTIVITA' PRODUTTIVE E NUMERO ISPEZIONI
NUMERO DI STABILIMENTI	4.100
NUMERO DI STABILIMENTI ISPEZIONATI	746
NUMERO DI ISPEZIONI	5.508
NUMERO RICONOSCIMENTI CE	198
NUMERO STABILIMENTI CON RELAZIONI DI NON CONFORMITA'	303
CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI	REQUISITI CONTROLLATI
HACCP	658
CRITERI MICROBIOLOGICI AI SENSI del REG. CE 2073/05 e smi.	338
CONDIZIONI DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE	216
APPROVVIGGIONAMENTO IDRICO	272
LOTTA AGLI INFESTANTI	296
IGIENE PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	292
CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	315
MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI	468
ETICHETTATURA	209
RINTRACCIABILITA', RITIRO/RICHIAMO	490
SISTEMA DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	259
GESTIONE SCARTI, RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	307
VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE CONTESTATE	25
SEQUESTRI	81
NOTIZIE DI REATO	2

PRIC

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del
DDG n. 326 del 23.02.2017 : radiazioni ionizzanti**

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Calamari	1
Gamberi	1
Pollo	1
TOTALE	3

Campioni non regolamentari: 0



Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 484 del 25.06.2020: additivi e aromi alimentari

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Carni di specie diverse	5
Salsiccia Suina	2
Carni macinate di pollo	1
Filetti di triglia	1
TOTALE	9

Campioni non regolamentari: 0

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n.
535 del 16.07.2020: RESIDUI di PRODOTTI DI FITOSANITARI nei prodotti alimentari**

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Carne	11
Miele	3
Latte e derivati	7
Fegato bovino	1
Uova	1
Grasso Suino	1
Totale	24

Campioni non regolamentari: 0

- **Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 1889 del 18.10.2020: Piano Regionale di controllo ufficiale dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande negli alimenti.**

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	TOTALE ANALITI SIAOA
Carne fresca	86
Prodotti a base di carne	47
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente	47
Molluschi bivalvi,echinodermi,tunicati vivi e rane	84
Pesci e prodotti della pesca	153
Latte e prodotti a base di latte	202
Uova e ovo prodotti	14
Gelatine e collagene	3
Grassi e oli di origine animale	5
Miele e prodotti dell'alveare	12
Totale Analiti	653

Campioni non regolamentari: 6 - n° 3 Carne Fresca
- n° 3 Prodotti della pesca



Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 947 del 23.05.2016: MICOTOSSINE negli alimenti

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Latte crudo termicamente trattato	2

Campioni non regolamentari: 0

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 536 del 16.07.2020: CONTAMINANTI negli alimenti

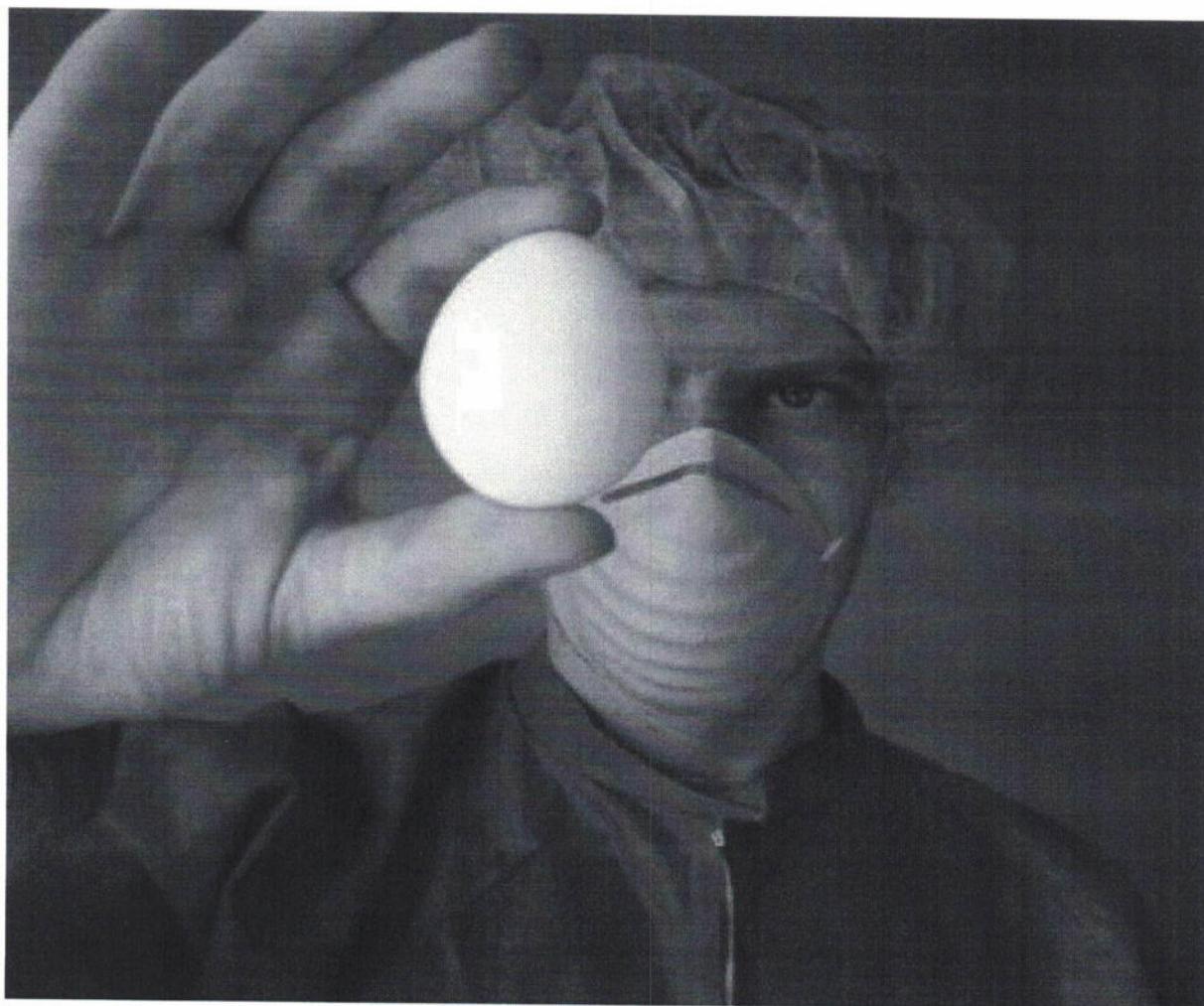
Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento IZS della Sicilia di Palermo	TOTALE CAMPIONI SIAOA
Parmigiano DOP	1
Pecorino	1
Formaggio a pasta semimolle	1
Yogurt	1
Totale	4

Campioni non regolamentari: 0

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n.
537 del 16.07.2020: CONTAMINANTI negli alimenti**

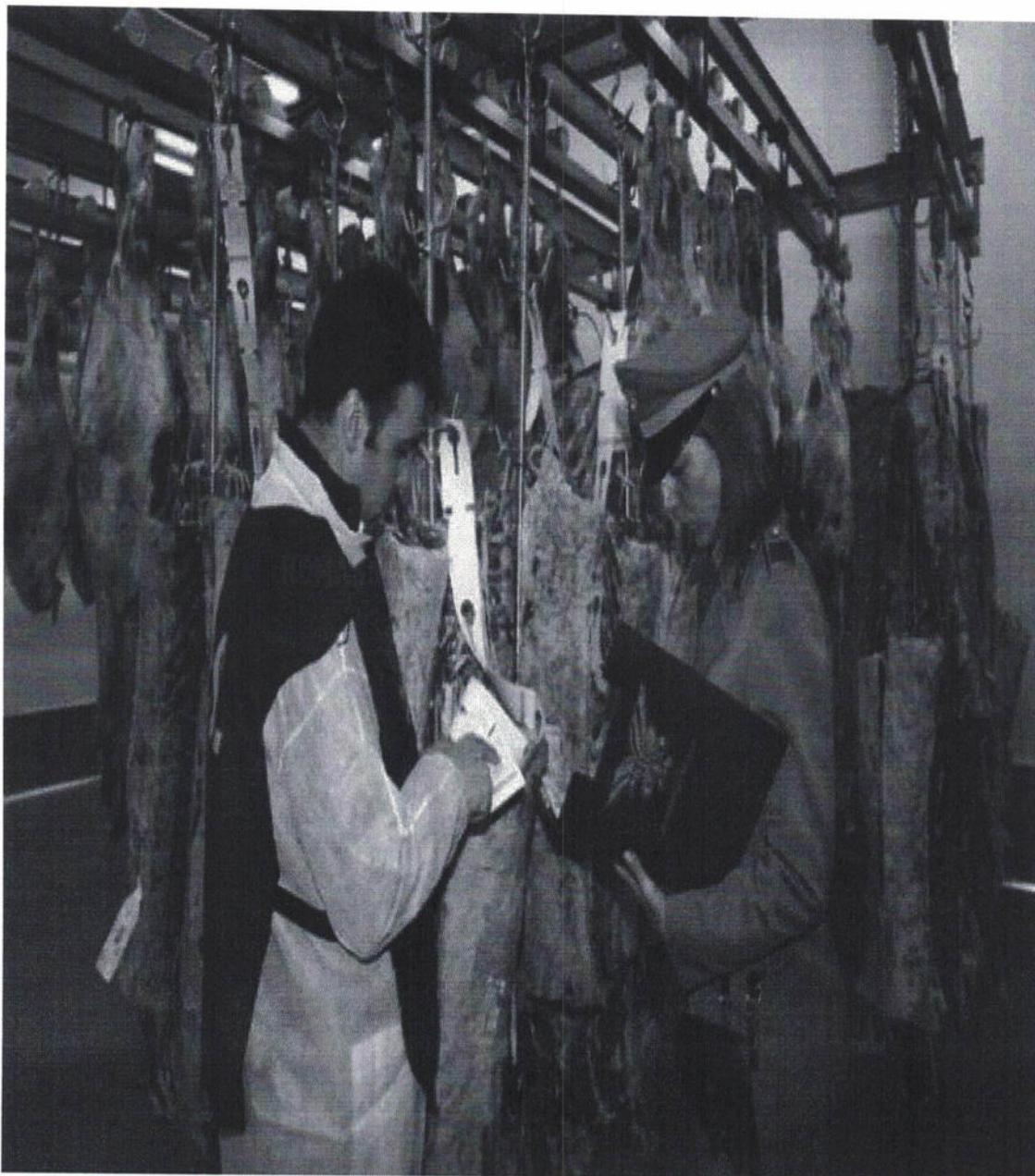
Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento IZS della Sicilia di Palermo	TOTALE CAMPIONI SIAOA
Prosciutto nazionale	1

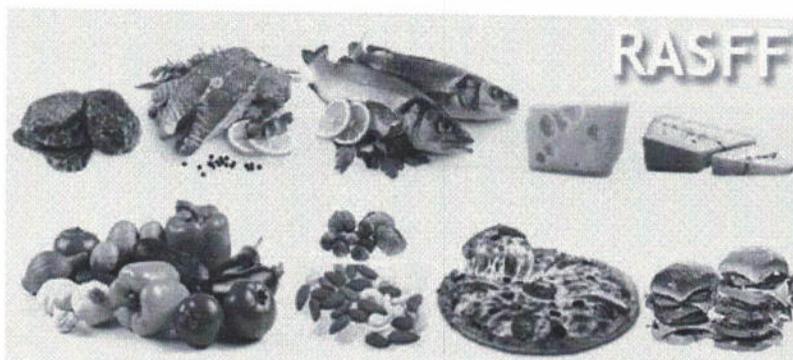
Campioni non regolamentari: 0



PREVENZIONE ZONOSI

Relativamente alla prevenzione e al controllo delle zoonosi derivate dal consumo di alimenti di origine animale sono stati effettuati numero 94 controlli su numero 94 segnalazioni ricevute.





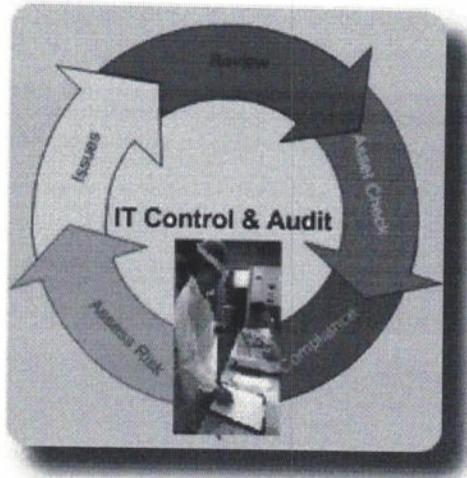
Gestione del sistema rapido di allerta degli alimenti di O. A.

n. allerte	Sostanze nocive/non consentite	alimento
1 ATTIVATA SIAOA	E. Coli	Mitili
1 ATTIVATA SIAOA	Listeria monocytogenes	Formaggi a pasta filata
1	Residuo acqua ossigenata	Bevande a base di latte
1	Mercurio	Pesce Spada
1	E. Coli	Mitili
1	Data scadenza	Pizze/mozzarella scaduta
1	Salmonella enterica	Salamino
1	Colorazione anomala	Mozzarella
1	Mercurio	Pesce Spada
1	Sulfamidici	Carne Tacchino
1	Biotossine	Mitili
1	Stabilimento abusivo	Prosciutto crudo
1	Listeria monocytogenes	Mozzarella
1	Salmonella Typhimurium	Carne suina
1	Mercurio	Pesce Spada
1	Avvelenamento	Pesce - India
1	Listeria monocytogenes	Aringa affumicata
1	Salmonella enteritidis	Uova
1	Importazione illegale	Salsa a base di carne
1	Sospetto botulino	Tonno

Il sistema di allerta ha gestito nell'anno 2020 numero 20 avvisi di alimenti, già commercializzati, potenzialmente dannosi o, comunque, non conformi alle norme di salute e di sicurezza alimentare, 2 dei quali originati da controlli ufficiali svolti da personale del ruolo sanitario di questo DPV .

Il sistema di allerta rappresenta, pertanto, una garanzia di importanza fondamentale per la tutela dei consumatori, per il rapido intervento di ritiro della merce inidonea dai produttori e dai distributori.

Tale sistema ha raggiunto un buon livello di funzionalità con tempi rapidi di scambio delle informazioni tra enti ed anche tra gli operatori commerciali che avvertono maggiormente l'opportunità sanitaria ed economica di intervenire attivamente nella gestione di crisi che li coinvolgono direttamente.



Gli Audit sono i controlli ufficiali che consentono un confronto diretto con l'impresa alimentare su tutti gli aspetti di rilievo per garantire la Sicurezza Alimentare.

Tali controlli, comunicati per tempo all'impresa alimentare, si sono rivelati capaci di svelare un maggior numero di carenze e di individuare correttivi condivisi: ne sono stati effettuati 16, consentendo di rendere più omogenea l'applicazione delle norme, i motivi di infrazione e le modalità di riparazione dei difetti del sistema.

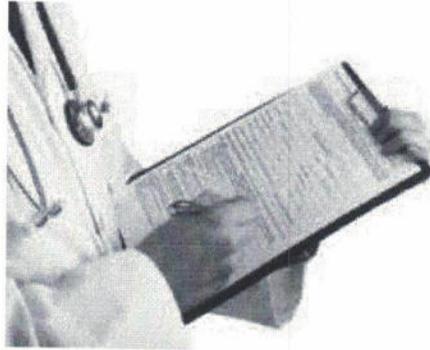
Tipologia di stabilimenti sottoposti ad Audit	N. accessi negli stabilimenti	N. stabilimenti auditati	N. Rapporti finali di Audit con Non conformità	N. audit sugli OSA
Centro di spedizione e di depurazione molluschi bivalvi	1	1	1	1
Impianto di macellazione	1	1	1	1
Latte e prodotti a base di latte	14	14	12	14
TOTALI	16	16	14	16

Tipologia stabilimenti sottoposti ad AUDIT	Condizioni strutture ed attrezzature	Piano HAC CP	Lotta agli infestanti	Criteri microbiologici Reg. CE 2073/05 e smi	Controllo delle temperature
Centro di spedizione e di depurazione molluschi bivalvi	1	1	1	1	1
Impianto di macellazione	1	1	1	1	1
Latte e prodotti a base di latte	14	14	14	14	14
TOTALI	16	16	16	16	16

CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI CE

Tipologia produttiva stab. CE	N.stabilimenti	N. Stabilimenti Alto Rischio	N. Stabilimenti Medio Rischio	N. Stabilimenti Basso Rischio
Sezione 0 Attività Generali	45	1	4	40
Sezione I Carni di ungulati domestici	14	0	3	11
Sezione II Carni di pollame	7	0	0	7
Sezione III Carni di selvaggina allevata	1	0	1	0
Sezione IV Carni di selvaggina cacciata	1	0	1	0
Sezione V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	7	0	1	6
Sezione VI Prodotti a base di carne	18	0	1	17
Sezione VII Molluschi bivalvi	3	0	0	3
Sezione VIII Prodotti della pesca	30	0	4	26
Sezione IX Latte e prodotti a base di latte	85	2	26	57
Sezione X Uova e ovo prodotti	7	0	2	5
Sezione XI Cosce di rana e lumache	0	0	0	0
Sezione XII Grassi animali fusi	0	0	0	0
Sezione XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	1	0	0	1
Sezione XIV Gelatine	1	0	0	1
Sezione XV Collagene	0	0	0	0
TOTALI	220	3	43	174

CONTROLLI IN UFFICIALI IN SUPERVISIONE



UNITA' OPERATIVA VETERINARIA TERRITORIALE DI CEFALU'

UNITA' OPERATIVA VETERINARIA TERRITORIALE DI BAGHERIA

Sono stati effettuati, ai sensi delle indicazioni riportate nella nota Ministeriale DGSAN Prot. n. 0015372-P del 16/08/2012, per verificare l'efficacia dei Controlli Ufficiali, effettuati dal personale del ruolo sanitario delle Unità Operative Veterinarie Territoriali e per verificare se i controlli ufficiali condotti hanno rispettato il corretto mantenimento, la conoscenza e l'applicazione delle procedure, dei regolamenti, delle linee guida e dei protocolli operativi, emanati dal Dipartimento di Prevenzione Veterinario e dalle normative di settore per garantire imparzialità, coerenza ed omogeneità nello svolgimento.

I controlli ufficiali in supervisione, disposti con nota prot. n. 8713/D del 17.12.2019, hanno interessato tutte le attività comprese nelle competenze dei servizi di Sanità Animale, di Igiene delle Produzioni degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati e del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche in relazioni a verifiche a priori, in tempo reale con affiancamento sul campo, e a posteriori.