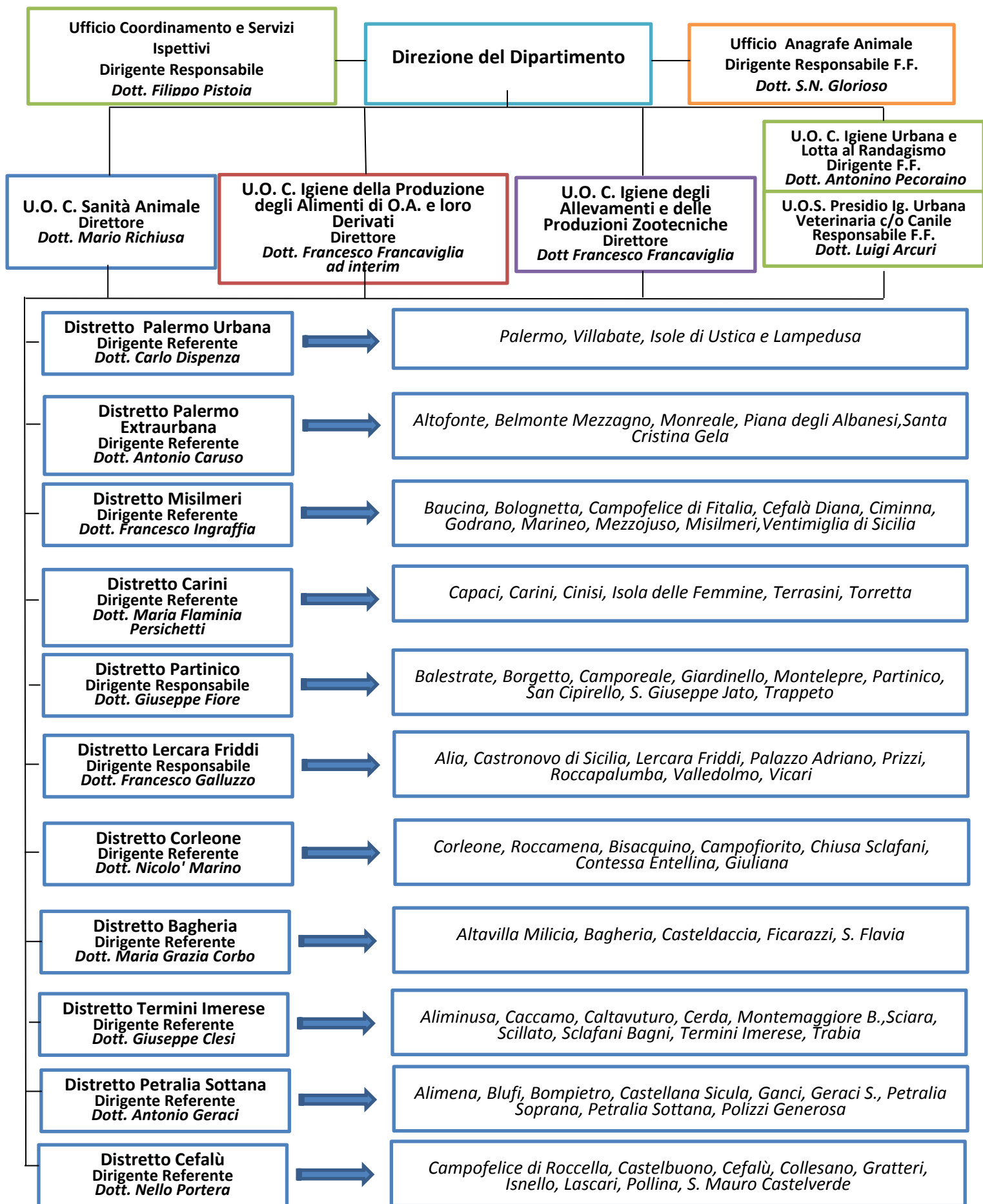


## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim



## **Dipartimento di Prevenzione Veterinario**

**Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati**

**Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim**

### **Rilevazione dei dati sul Controllo ufficiale degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati per l'anno 2024 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 la tutelare la salute pubblica nei diversi ambiti produttivi.**

**Le frequenze previste per le attività di screening, di screening mirato, di verifica, di esposizione di campionamento per le analisi e di audit sono state rispettate ed il numero è stato raggiunto.**

Le verifiche, le ispezioni, i campionamenti e audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), con l'ausilio dei controlli materiali, documentali e d'identità, sono stati espletati dell'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 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 delle Salute della Regione Sicilia e denominato PRIC (Piano Regionale Integrato dei Controlli), in seguito all'elaborazione del Piano Nazionale di Prevenzione.

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

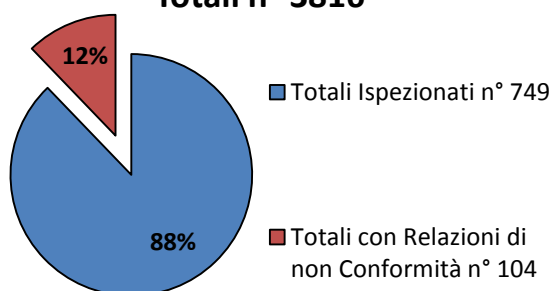
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

| <b>Attività Produttive – Imprese Alimentari<br/>Registrate e Stabilimenti Riconosciuti</b> | <b>Numero Attività Produttive<br/>Numero ispezioni</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Numero di Stabilimenti Registrati                                                          | 3816                                                   |
| Numero di Stabilimenti Registrati Ispezionati                                              | 749                                                    |
| Numero Riconoscimenti CE                                                                   | 209                                                    |
| Numero Ispezioni CE                                                                        | 188                                                    |
| Numero Stabilimenti Registrati con Relazioni di non Conformità                             | 104                                                    |
| Numero Stabilimenti CE con Relazioni di non Conformità                                     | 53                                                     |
| <b>Controlli Ufficiali Effettuati</b>                                                      | <b>Requisiti Controllati</b>                           |
| HACCP                                                                                      | 850                                                    |
| Criteri Microbiologici ai sensi del Reg. CE 2073/05 e smi.                                 | 228                                                    |
| Condizioni di Strutture ed Attrezzature                                                    | 857                                                    |
| Approvvigionamento Idrico                                                                  | 815                                                    |
| Lotta agli Infestanti                                                                      | 749                                                    |
| Igiene Personale e delle Lavorazioni                                                       | 830                                                    |
| Condizioni di Pulizia e Sanificazione                                                      | 842                                                    |
| Materie Prime Semilavorati e Prodotti Finiti                                               | 795                                                    |
| Etichettatura                                                                              | 835                                                    |
| Rintracciabilità Ritiro / Richiamo                                                         | 20                                                     |
| Sistema di Stoccaggio e Trasporto                                                          | 373                                                    |
| Gestione Scarti Rifiuti e Sottoprodotti di Origine Animale                                 | 510                                                    |
| Violazioni Amministrative Contestate                                                       | 73                                                     |
| Sequestri (carne/prodotti della pesca) tonnellate                                          | 3845                                                   |
| Notizie di Reato                                                                           | 1                                                      |

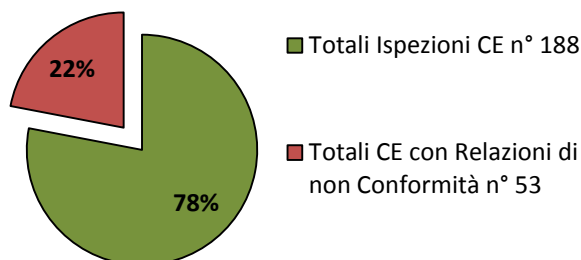
### Stabilimenti Registrati

Totali n° 3816



### Stabilimenti Riconosciuti CE

Totali n° 209



## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 214 del 07/03/2023 RADIAZIONI IONIZZANTI

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo          | Totale campioni<br>SIAOA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Molluschi congelati o surgelati (cefalopodi e/o moluschi bivalvi)                          | 1                        |
| Crostacei congelati o surgelati (gamberi, gamberetti, mazzancolle e scampi non eviscerati) | 2                        |
| <b>Totale</b>                                                                              | <b>3</b>                 |

**Campioni non regolamentari: 0**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 484 del 25/06/2020 Additivi - Aromi Alimentari

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Carni fresche, molluschi e crostacei non trasformati                              | 5                        |
| Carni fresche e preparazioni di carni                                             | 2                        |
| Carni fresche, preparazioni di carni e prodotti a base di carni                   | 1                        |
| <b>Pesci e prodotti della pesca</b>                                               | <b>1</b>                 |
| <b>Totale</b>                                                                     | <b>9</b>                 |

**Campioni non regolamentari: 0**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 565 del 29/05/2023 Residui di prodotti Fitosanitari in alimenti

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Carne – regionale / extraregionale                                                | 12                       |
| Miele - regionale / extraregionale                                                | 4                        |
| Latte e derivati - regionale / extraregionale                                     | 7                        |
| Pesci - regionale / extraregionale                                                | 2                        |
| Uova – regionale                                                                  | 2                        |
| Grasso bovino - convenzionale                                                     | 1                        |
| Uova - convenzionale                                                              | 1                        |
| <b>Totale</b>                                                                     | <b>29</b>                |

**Campioni non regolamentari: 0**

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 1889 del 18/10/2018 Controllo dei rischi Microbiologici chimici e fisici negli alimenti

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale analiti<br>SIAOA |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
|                                                                                   | Produzione              | Distribuzione |
| Carne Fresca                                                                      | 13                      | 41            |
| Carni macinate, preparazioni di carni, Carni separate meccanicamente              | 6                       | 26            |
| Prodotti a base di carne                                                          | 8                       | 26            |
| Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, Tunicati vivi e rane                         | 4                       | 52            |
| Pesci e prodotti della pesca                                                      | 75                      | 57            |
| Latte e prodotti a base di latte                                                  | 77                      | 114           |
| Uova ed ovoprodotti                                                               | 3                       | 6             |
| Gelatine e collagene                                                              | 0                       | 3             |
| <b>Totale</b>                                                                     | <b>511</b>              |               |

**Campioni non regolamentari: 1 - n° 1 Molluschi Bivalvi Vivi**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 791 del 26/06/2024 Controllo Ufficiale sul ghiaccio alimentare

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>ASP di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Ghiaccio alimentare - microbiologici/chimici                        | 5                        |
| <b>Totale</b>                                                       | <b>5</b>                 |

**Campioni non regolamentari: 0**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 489 del 23/04/2024 Monitoraggio Contaminanti ambientali e industriali/tossine vegetali naturali

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Carni bovine non trasformate                                                      | 17                       |
| Carni ovine e caprine non trasformate                                             | 5                        |
| Carni suine non trasformate                                                       | 7                        |
| Carni di pollame non trasformate                                                  | 8                        |
| Latte crudo bovino                                                                | 1                        |
| Uova di gallina e altre uova fresche                                              | 4                        |
| Miele                                                                             | 1                        |
| Prodotti della pesca non trasformati – Acquacoltura/ Pescato                      | 4                        |
| Crostacei e molluschi bivalvi                                                     | 4                        |
| Formaggi pasta semi-dura e a pasta dura                                           | 2                        |
| Formaggi pasta semi-molle e Formaggi pasta molle                                  | 1                        |

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| AFM1 latte crudo BOVINO                                   | 2         |
| AFM1 latte crudo OVINO                                    | 1         |
| Latte di origine UE. Latte trattato termicamente - bovino | 1         |
| <b>Totale</b>                                             | <b>58</b> |

**Campioni non regolamentari: 0**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 175 del 20/02/2024 Monitoraggio Contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Prosciutto crudo nazionale                                                        | 1                        |
| Altri prodotti a base di carne di maiale stagionati                               | 1                        |
| <b>Totale</b>                                                                     | <b>2</b>                 |

**Campioni non regolamentari: 0**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 396 del 08/04/2024 Monitoraggio Contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Alici/ acciughe prodotto fresco e/o congelato                                     | 1                        |

**Campioni non regolamentari: 0**

### Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione della nota Assessoriale prot. 35023 del 18/10/2024 e prot. 35517 del 23/10/2024 controlli ufficiali su prodotti lattiero caseari a latte crudo

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Prodotti lattiero caseari a base di latte bovino crudo - SIAOA                    | 2                        |
| Latte bovino - SIAPZ                                                              | 2                        |
| <b>Totale</b>                                                                     | <b>4</b>                 |

**Campioni non regolamentari: 0**

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

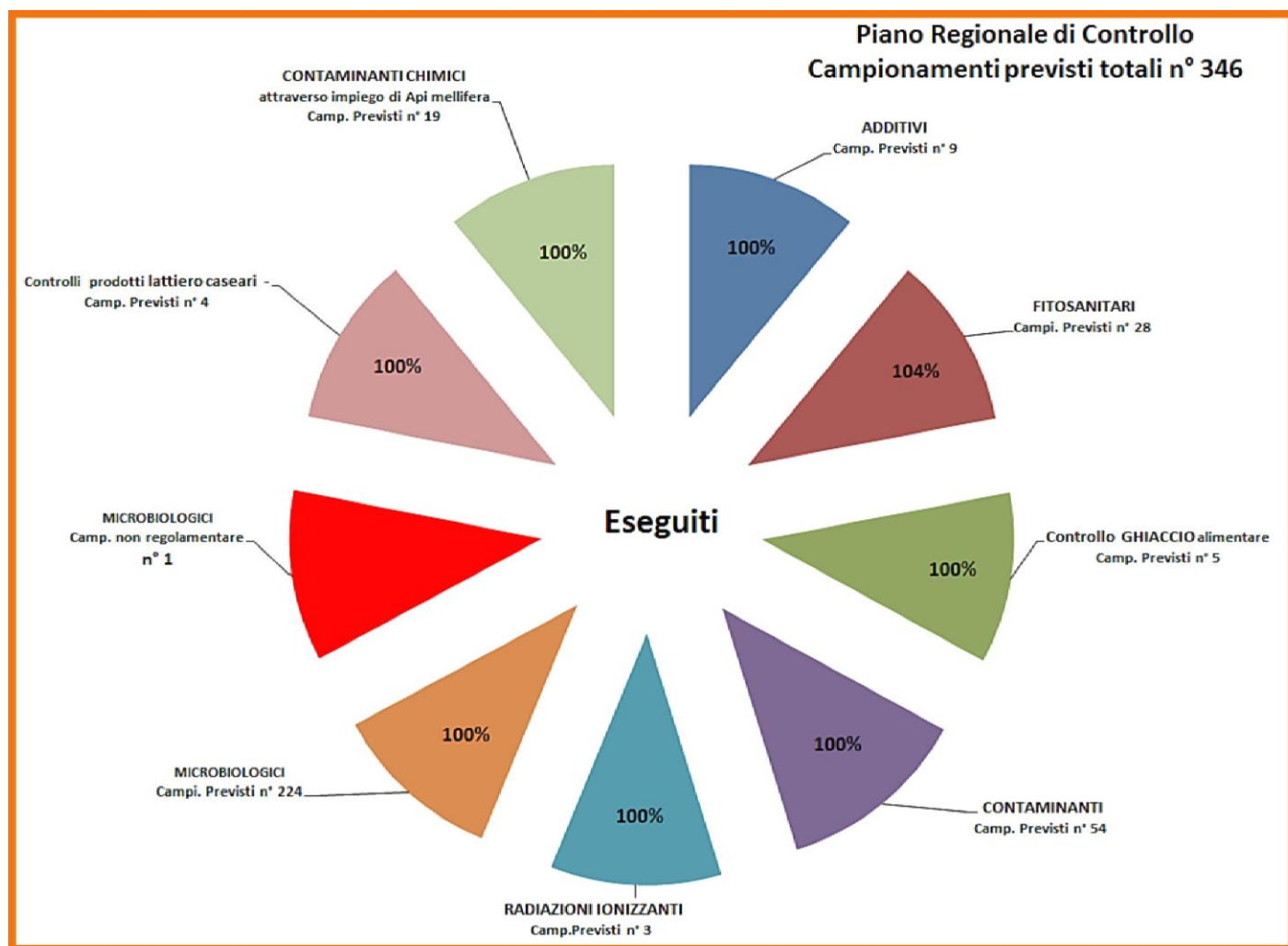
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 222 del 20/02/2024**  
**Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d'inquinamento ambientale da**  
**contaminanti chimici attraverso l'impiego di Apis mellifera**

| Località di esecuzione campionamenti / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni SIAOA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Partinico                                                                                           | 5                     |
| Palermo                                                                                             | 10                    |
| Parco delle Madonie                                                                                 | 4                     |
| <b>Totale</b>                                                                                       | <b>19</b>             |

**Campioni non regolamentari: 0**



## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

| Sistema d'allerta - Anno 2024                                                     |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Alimenti                                                                          | non consentito/vietato limiti superiori alla norma di riferimento |
| <b>SISTEMI D'ALLERTA ATTIVATI DAL S.I.A.O.A</b>                                   |                                                                   |
| Vongole Veraci                                                                    | Presenza Norovirus                                                |
| <b>SISTEMI D'ALLERTA RICEVUTI E CONTROLLATI<br/>( dal nodo allerta regionale)</b> |                                                                   |
| Prodotti caseari                                                                  | Assenza Tracciabilità                                             |
| Tossinfezione                                                                     | Presenza Escherichia Coli                                         |
| Prosciutto crudo                                                                  | Presenza di listeria Monocytogenes                                |
| Carni suine                                                                       | Ritiro precauzionale – focolaio PSA                               |
| Miele Millefiori                                                                  | Presenza idrossimetilfurfurale                                    |
| Pesce Spada                                                                       | Presenza Mercurio                                                 |
| Wurstel affumicati                                                                | Presenza allergeni non dichiarati                                 |
| Filetti acciughe                                                                  | Presenza Istamina                                                 |
| Filetti alici                                                                     | Presenza Istamina                                                 |
| Tamezzini farciti prodotti di O.A.                                                | Presenza di listeria Monocytogenes                                |
| Gorgonzola                                                                        | Presenza di listeria Monocytogenes                                |
| Tonno fresco                                                                      | Intossicazione da sindrome sgombroide                             |
| Albume refrigerato                                                                | Presenza Salmonella SPP                                           |
| Vongole                                                                           | Presenza Escherichia Coli                                         |
| Carne di pollame                                                                  | Presenza Salmonella typhimurium                                   |
| Mozzarella                                                                        | Indicazioni di errata scadenza                                    |
| Pesce spada                                                                       | Presenza Mercurio                                                 |
| Pesce spada                                                                       | Presenza Mercurio                                                 |
| Mezzena Bovino                                                                    | Presenza Fipronil distiller                                       |

Il sistema di allerta ha gestito nell'anno 2024 numero 20 avvisi di alimenti di O.A. commercializzati, potenzialmente o comunque, non conformi alle norme di salute e di sicurezza alimentare, numero 1 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.

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

Relativamente alla prevenzione e al controllo delle zoonosi derivate dal consumo di alimenti di origine animale sono stati effettuati n° 29 controlli/Indagini epidemiologici.

Gli Audit sono 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 rilevati capaci di svelare un maggior numero di carenze e di individuare correttivi condivisi: ne sono stati effettuati n° 5, consentendo di rendere più omogenea l'applicazione delle norme, i motivi di infrazione e le modalità di riparazione dei difetti del sistema.

|                                                                                                                                      | N°<br>accessi negli<br>stabilimenti | N°<br>stabilimenti<br>Auditati | N°<br>rapporti<br>finali di<br>Audit<br>con non<br>conformità | N°<br>Audit<br>sugli<br>OSA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Lavorazione e trasformazione carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita – settore supermercato | 2                                   | 2                              | 2                                                             | 2                           |
| Produzione di prodotti a base di latte in impianto non riconosciuto                                                                  | 0                                   | 0                              | 0                                                             | 0                           |
| Prodotti a base di carne impianti di lavorazione CE                                                                                  | 1                                   | 1                              | 1                                                             | 1                           |
| Prodotti della pesca impianti di trasformazione CE                                                                                   | 0                                   | 0                              | 0                                                             | 0                           |
| Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione CE                                                                   | 3                                   | 3                              | 3                                                             | 3                           |
| Centro imballaggio uova in guscio                                                                                                    | 0                                   | 0                              | 0                                                             | 0                           |
| <b>Totali</b>                                                                                                                        | <b>6</b>                            | <b>6</b>                       | <b>6</b>                                                      | <b>6</b>                    |

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

| Tipologia stabilimenti sottoposti ad Audit                                                                                          | Condizioni strutture ed attrezzature | Piano HACCP | Lotta agli infestanti | Criteri microbiologici Reg. CE 2073/05 e smi | Controllo delle temperature |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|-----------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|
| Lavorazione e trasformazione carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, settore supermercato | 2                                    | 2           | 2                     | 2                                            | 2                           |
| Produzione di prodotti a base di latte in impianto non riconosciuto                                                                 | 0                                    | 0           | 0                     | 0                                            | 0                           |
| Prodotti a base di carne impianti di lavorazione CE                                                                                 | 1                                    | 1           | 1                     | 1                                            | 1                           |
| Prodotti della pesca impianti di trasformazione                                                                                     | 0                                    | 0           | 0                     | 0                                            | 0                           |
| Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione CE                                                                  | 3                                    | 3           | 3                     | 3                                            | 1                           |
| Centro imballaggio uova in guscio                                                                                                   | 0                                    | 0           | 0                     | 0                                            | 0                           |
| <b>Totali</b>                                                                                                                       | <b>6</b>                             | <b>6</b>    | <b>6</b>              | <b>6</b>                                     | <b>4</b>                    |

### Categorizzazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti CE

| Tipologia produttiva stabilimenti CE                                     | Totali N. SEZ. | N. Sez. Alto Rischio | N. Sez. Medio Rischio | N. Sez. Basso Rischio | N. Sez. Sospese/Inattive |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| Sez. 0 - Attività generali                                               | 61             | 4                    | 6                     | 50                    | 1                        |
| Sez. I - Carni di ungulati domestici                                     | 17             | 1                    | 6                     | 9                     | 1                        |
| Sez. II - Carni di pollame                                               | 6              | 0                    | 1                     | 5                     | 0                        |
| Sez. III - Carni di selvaggina allevata                                  | 2              | 0                    | 1                     | 1                     | 0                        |
| Sez. IV - Carni di selvaggina cacciata                                   | 2              | 0                    | 1                     | 1                     | 0                        |
| Sez. V - Carni macinate, preparaz. Di carni e carni separate meccanicam. | 9              | 0                    | 2                     | 7                     | 0                        |
| Sez. VI - Prodotti a base di carne                                       | 22             | 1                    | 2                     | 19                    | 0                        |
| Sez. VII - Molluschi bivalvi vivi                                        | 5              | 1                    | 1                     | 2                     | 1                        |
| Sez. VIII - Prodotti della pesca                                         | 48             | 2                    | 6                     | 38                    | 2                        |
| Sez. IX - Latte e prodotti a base di latte                               | 94             | 4                    | 12                    | 74                    | 4                        |

## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

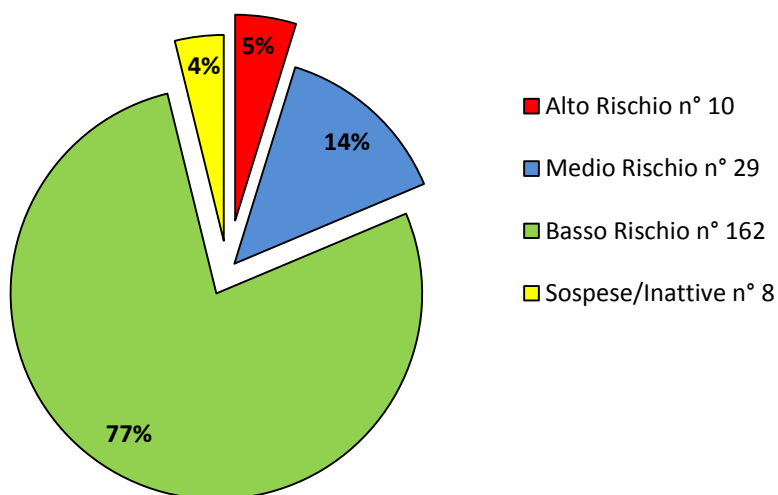
Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim

|                                                    |            |           |           |            |          |
|----------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|----------|
| Sez. X - Uova e ovoprodotti                        | 7          | 0         | 2         | 5          | 0        |
| Sez. XI - Cosce di rana e lumache                  | 0          | 0         | 0         | 0          | 0        |
| Sez. XII - grassi animali fusi                     | 0          | 0         | 0         | 0          | 0        |
| Sez. XIII - Stomaci, vesciche e intestini trattati | 2          | 0         | 0         | 2          | 0        |
| Sez. XIV - Gelatine                                | 1          | 0         | 0         | 1          | 0        |
| Sez. XV - Collagene                                | 0          | 0         | 0         | 0          | 0        |
| <b>Totali</b>                                      | <b>276</b> | <b>13</b> | <b>40</b> | <b>214</b> | <b>9</b> |

### Categorizzazione del rischio

Stabilimenti Riconosciuti CE

Totali n° 209



## **Dipartimento di Prevenzione Veterinario**

**Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati**

**Direttore dell'U.O.C. Dott. Francesco Francaviglia ad interim**

### **Attività di Macellazione**

**nei territori di competenza**

**( n° 7 impianti di macellazione in attività )**

|                                                       | <b>Quantità</b> |
|-------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>N° Giornate di macellazione</b>                    | <b>987</b>      |
| <b>N° Bovini</b>                                      | <b>274.255</b>  |
| <b>N° Suini</b>                                       | <b>21.318</b>   |
| <b>N° Equini</b>                                      | <b>18.295</b>   |
| <b>N° Ovi – Caprini adulti</b>                        | <b>19.218</b>   |
| <b>N° Agnelli – Capretti</b>                          | <b>214.912</b>  |
| <b>N° controlli ispettivi sugli animali macellati</b> | <b>165.780</b>  |
| <b>Tonnellate prodotti della carne distrutti</b>      | <b>28</b>       |