

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 2025 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 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 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 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

Attività Produttive – Imprese Alimentari Registrate e Stabilimenti Riconosciuti	Numero Attività Produttive Numero ispezioni
Numero di Stabilimenti	2684
Numero di Stabilimenti Ispezionati	644
Numero Ispezioni	852
Numero Riconoscimenti CE	194
Numero Stabilimenti con Relazioni di non Conformità	168
Controlli Ufficiali Effettuati	Requisiti Controllati
HACCP	551
Criteri Microbiologici ai sensi del Reg. CE 2073/05 e smi.	492
Condizioni di Strutture ed Attrezzature	696
Approvvigionamento Idrico	633
Lotta agli Infestanti	545
Igiene Personale e delle Lavorazioni	631
Condizioni di Pulizia e Sanificazione	640
Materie Prime Semilavorati e Prodotti Finiti	535
Etichettatura	533
Rintracciabilità Ritiro / Richiamo	647
Sistema di Stoccaggio e Trasporto	628
Gestione Scarti Rifiuti e Sottoprodotti di Origine Animale	522
Violazioni Amministrative Contestate	60
Sequestri	14
Notizie di Reato	0

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 427 del 09/04/2025 RADIAZIONI IONIZZANTI

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Molluschi (congelati o surgelati) - Vongole, Cozze, Ostriche (NON in Mix con altre matrici) (cefalopodi e/o moluschi bivalvi) - Seppie, Calamari, Polpi (NON Eviscerati - NON in Mix con altre matrici)	2
Pesci (congelati o surgelati non cotti) - Pesci con lisca (anche essiccati), Filetto di pangasio, Filetto di merluzzo, Filetto di sgombro, Filetto di tonno (NON salati)	1
	3

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° 484 del 25/06/2020 Additivi - Aromi Alimentari –Aromi di Fumo

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni 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
Pesci e prodotti della pesca	1
Pesce e prodotti della pesca trasformati	1
Prodotti a base di carne	1
Formaggi e prodotti caseari	1
Totale	12

Campioni non regolamentari: 0

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 768 del 01/07/2025 Residui di prodotti Fitosanitari in alimenti

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Carne – regionale / extraregionale	11
Miele - regionale / extraregionale	3
Latte e derivati - regionale / extraregionale	7
Uova - regionale	2
Grasso di suino - convenzionale	1
Totale	24

Campioni non regolamentari: 0

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione Piano Regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare - D.D.G. n° 791/2024 del 26/06/2024

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Ghiaccio alimentare (Parametri microbiologici/chimici)	15

Campioni non regolamentari: - Parametri microbiologici n° 5
- Parametri chimici n° 7

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 Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d'inquinamento ambientale da contaminanti chimici attraverso l'impiego di Apis mellifera D.D.G. n° 222/2024 del 29/02/2024

campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Località di verifica Partinico / Palermo / Parco Madonie	26

Campioni non regolamentari: n° 0

**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: IZS della Sicilia di Palermo	Totale analiti 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	79	119
Uova ed ovoprodotti	3	6
Gelatine e collagene	0	3
Totale	514	

Campioni non regolamentari: n° 5

- Hamburger pollo
- Molluschi Bivalvi
- Pesce Affumicato
- Ocratossine "A"

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° 1132 del
15/10/2025
Monitoraggio della Radioattività negli alimenti**

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Latte vaccino	1
Carne	1
Pesce da taglio	1
Miele	1
Totale	4

Campioni non regolamentari: 0

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione Piano Nazionale di monitoraggio
di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati
D.D.G. n° 127 del 06/02/2025**

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Alici/acciughe	1

Campioni non regolamentari: 0

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione Piano di monitoraggio di
contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati
D.D.G. n° 126 del 06/02/2025**

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Prosciutto Cudo	1
Prodotti a base di carne di maiale	1
	2

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 Piano Nazionale di controllo ufficiale di contaminati e tossine vegetali naturali negli alimenti.

D.D.G. n° 165 del 17/02/2025

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Carni Bovine	11
Carni ovi-caprine	1
Carni suine	6
Carni di pollame	7
Prodotti lattiero-caseari	1
Latte bovino	4
Latte ovino	1
Uova di gallina	4
Miele	1
Prodotti della pesca	3
Crostacei e molluschi bivalvi	1
	40

Campioni non regolamentari: 0

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione dei controlli ufficiali su prodotti lattiero caseari a latte crudo

Note DASOE_prot.35023_18/10/2024 e prot.35517_23/10/2024

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Prodotti lattiero caseari a base di latte bovino crudo	2
Latte bovino	2

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 2025

Alimenti	non consentito/vietato limiti superiori alla norma di riferimento
----------	---

SISTEMI D'ALLERTA RICEVUTI E CONTROLLATI (dal nodo allerta regionale)

Carne e prodotti base carne	Importazione illegale
Vongole cotte congelate	Presenza Acido Perfluoro Ottonoico
Filetti di acciughe	Presenza istamina
Wurstel	Presenza proteine latte non dichiarate in etichetta
Pesce spada	Presenza Mercurio
Latte	Presenza di corpi estranei
Pesce spada	Presenza Mercurio
Trance di Pesce Spada	Presenza Mercurio
Suini	Furto Segnalazione di furto
Pesce Spada congelato	Presenza Mercurio
Petti di pollo congelati	Presenza salmonella SPP
Vongole lupino	Presenza E. Coli
Mitili	Presenza Vibro parahaemolyticus
Tramezzini con gamberi	Presenza di Clostridi
Filetti	Sospetta sindrome sgombroide
Filetti di acciughe	Presenza istamina
Tramezzino con prosciutto di Praga	Presenza Listeria Monocytogenes
Filetti di acciughe	Presenza istamina
Tonno al naturale	Presenza istamina
Filetti di alici	Presenza istamina
Formaggi latte vaccino	Presenza Listeria Monocytogenes
Formaggio pasta molle	Presenza Listeria Monocytogenes
Prodotto base carne - Mortadella	Presenza Listeria Monocytogenes
Carne Bovina	Presenza di antibiotici
Molluschi bivalvi	Declassamento raccolta
Molluschi bivalvi	Divieto immissione consumo umano
Tonno	Presenza istamina
Wurstel	Indagine epidemiologica – Salmonellosi
Filetti di alici	Presenza istamina
Formaggio	Segnalazione di furto
Molluschi Bivalvi	Divieto di raccolta temporanea
Miele	Presenza di Metronidazolo
Molluschi eduli lamellibranchi	Presenza Norovirus
Formaggio	Presenza Listeria Monocytogenes
Mitili	Presenza E. Coli
Crema di salmone	Etichettatura errata
Formaggio	Presenza Listeria Monocytogenes
Molluschi Bivalvi	Divieto di raccolta temporanea
Colatura di alici	Presenza istamina
Molluschi Bivalvi	Declassamento raccolta
Hamburger di pollo surgelato	Presenza corpo estraneo

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

Il sistema di allerta ha gestito nell'anno 2025 numero 41 avvisi di alimenti di O.A. commercializzati, potenzialmente o comunque, non conformi alle norme di salute e di sicurezza alimentare. 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.

Relativamente alla prevenzione e al controllo delle zoonosi derivate dal consumo di alimenti di origine animale sono stati effettuati n° 45 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° 8, 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
Lavorazione e trasformazione carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita – settore supermercato	2	2	2	2
Carni macinate e preparazioni carni	1	1	1	1
Preparati a base di carne	1	1	1	1
Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione	4	4	4	4
Totali	8	8	8	8

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

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
Sez. 0 - Attività generali	58	4	4	50
Sez. I - Carni di ungulati domestici	15	0	3	12
Sez. II - Carni di pollame	7	0	1	6
Sez. III - Carni di selvaggina allevata	2	0	1	1
Sez. IV - Carni di selvaggina cacciata	2	0	0	2
Sez. V - Carni macinate, preparaz. Di carni e carni separate meccanicam.	13	0	1	12
Sez. VI - Prodotti a base di carne	20	0	2	18
Sez. VII - Molluschi bivalvi vivi	4	1	2	1
Sez. VIII - Prodotti della pesca	42	1	8	33
Sez. IX - Latte e prodotti a base di latte	84	5	9	70
Sez. X - Uova e ovoprodotti	9	0	2	7
Sez. XI - Cosce di rana e lumache	0	0	0	0
Sez. XII - grassi animali fusi	0	0	0	0
Sez. XIII - Stomaci, vesciche e intestini trattati	3	0	0	3
Sez. XIV - Gelatine	1	0	0	1
Sez. XV - Collagene	0	0	0	0
Totali	260	11	33	216

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

Controlli Ufficiali in Supervisione

Distretto Veterinario Territoriale di Cefalù

Sono stati effettuati, ai sensi delle indicazioni riportate nella nota Ministeriale DG SAN prot. n° 0015372-P del 16/08/2012 e ai sensi dell'art. 5 paragrafo 1 lett. a e art. 12, comma 2 del Reg. UE n° 2017/625, per verificare l'efficacia dei Controlli Ufficiali effettuati da 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 di protocolli operativi, emanati da Dipartimento di Prevenzione Veterinario e delle normative di settore per garantire imparzialità, coerenza ed omogeneità nello svolgimento dei suddetti controlli ufficiali.

I controlli ufficiali in supervisione hanno interessato tutte le attività comprese nelle competenze del servizio di Igiene delle Produzioni degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati in relazione a verifiche a priori, in tempo reale con affiancamento sul campo, e a posteriori.

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)

	Quantità
N° Giornate di macellazione	976
N° Bovini	28.033
N° Suini	17.878
N° Equini	422
N° Ovi – Caprini adulti	37.074
N° Agnelli – Capretti	285.892
N° controlli ispettivi sugli animali macellati	369.396