

---

*Dipartimento della Prevenzione**Sicurezza Alimentare*

Il Dipartimento di Prevenzione della ASL Oristano, in accordo con gli obiettivi nazionali e regionali descritti nei rispettivi Piani Sanitari tendenti a promuovere il benessere e la salute dei cittadini e della comunità, persegue una politica di coordinamento tra i diversi Servizi e altre istituzioni nell'ambito del miglioramento e potenziamento della Sicurezza Alimentare.

La riduzione dei rischi per il consumatore e il miglioramento delle produzioni zootecniche e degli alimenti si attuano attraverso l'attività di controllo dei Servizi Dipartimentali ai sensi del Reg. CE 882/2004 prevedendo la categorizzazione del rischio connesso alle diverse filiere produttive al fine di garantire l'efficacia, l'appropriatezza, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali.

L'ottenimento di un prodotto alimentare sicuro è determinato dal corretto svolgersi dell'intero processo produttivo senza trascurare l'attenzione alla qualità dell'acqua, come ingrediente primario e sostanziale delle preparazioni alimentari.

I Regolamenti CE 852, 853 e 854/2004 hanno portato ad un radicale cambiamento nell'impostazione dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti, dei mangimi, di sanità e benessere degli animali, di sanità delle piante e hanno pienamente responsabilizzato l'operatore del settore alimentare.

Pertanto le verifiche attuate dai Servizi Dipartimentali (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione SIAN, Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale SIAOA, Servizio di Sanità Animale SSA e Servizio di Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche SIAPZ) per accertare l'implementazione della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti sono effettuate attraverso specifici strumenti, quali corretta valutazione del rischio e sistema di Auditing, il cui svolgimento è realizzato seguendo le indicazioni regionali e le procedure elaborate dai Servizi.

Un'importanza sempre maggiore ha assunto il connubio tra ambiente e catena alimentare, infatti anche nel nostro territorio la presenza di aree antropizzate con possibili risvolti sulla sicurezza chimica della catena alimentare ha indotto a un costante monitoraggio della presenza di contaminanti quali radionuclidi che, a tutt'oggi, non ha riscontrato alcuna positività.

In special modo la ricerca dei residui negli alimenti ha raggiunto i livelli di controllo programmati con un riscontro negativo della loro presenza nelle carni, prodotti ittici, lattiero-caseari e vegetali.

Il controllo delle malattie infettive e parassitarie degli animali, con particolare attenzione alle malattie trasmissibili all'uomo (zoonosi) trasmesse con gli alimenti derivati dalle produzioni animali, ha lo scopo di produrre derrate alimentari con minori rischi per i consumatori.

La tutela della salute degli animali si realizza anche attraverso il rispetto del benessere dei soggetti sia nell'allevamento, sia nelle pratiche inerenti il trasporto e la macellazione degli animali. Infatti esiste una diretta correlazione fra le caratteristiche quali-quantitative dell'alimento ottenuto dagli animali e il loro stato di benessere.

Sono stati macellati e sottoposti a ispezione veterinaria n. 61.212 capi delle specie bovina, ovicaprina, suina e equina e n. 507.279 capi avicunicoli. La destinazione delle carni è stata totalmente al libero consumo se si eccettua un irrilevante quantitativo di visceri destinati alla distruzione.

Non sono state segnalate lesioni anatomo-patologiche riferibili a malattie infettive su animali avviati alla normale macellazione specificatamente nei confronti di tubercolosi bovina, cisticercosi bovina e suina, trichinellosi e di encefalopatie spongiformi trasmissibili dei ruminanti.

*Attività produttive*

Attività produttive	Numero 2010
SIAOA Stabilimenti e attività commerciali	803
SIAN Stabilimenti e attività commerciali	2.759
SIAPZ Allevamenti e stabilimenti lattierocaseari	10.802
SA Allevamenti	10.722

*Interventi di ispezione e verifiche presso stabilimenti, aziende*

Ispezioni Verifiche Audit e Duap	n. interventi 2010
SIAOA Stabilimenti e attività commerciali	2.137
SIAN Alimenti	1.367
Acque destinate al consumo umano	32
Prodotti fitosanitari	58
SIAPZ Latte	468
Farmaci	170
Alimentazione Animale	115
Benessere animale	473
SA Piani risanamento	6.748
Movimentazione animali	9.278
Controllo malattie infettive	42
Urgenza ed emergenze	68
Per altri servizi	469

I cibi che arrivano sulle nostre tavole sono controllati in modo puntuale e attento: durante l'anno 2010, nel comparto della sicurezza alimentare, i servizi dipartimentali hanno sottoposto a controllo n. 14.364 unità operative (impianti e attrezzature, strutture e allevamenti, mezzi di trasporto) effettuato complessivamente n. 21.425 ispezioni accertando n. 7 infrazioni di cui n. 5 di valenza amministrativa (n. 2 infrazioni al Reg. 852/2004, n. 1 mancata registrazione UVAC per scambi comunitari e n. 2 mancata identificazione animali) e n. 2 di valenza penale (n. 1 riscontro di tensioattivi in concentrazione superiore ai limiti stabiliti in acqua minerale in commercio e n. 1 non conformità in specie dichiarate nella composizione di alimenti).

Campionamenti e Controlli		numero
SIAOA	Controllo malattie al macello	2.947
	Alimenti di origine animale	337
	Piano Regionale Residui	38
SIAN	Alimenti (farine, frutta, bevande, prep. gastronomiche,	318
	Acque destinate al consumo umano	2.722
SIAPZ	Latte	91
	Piano Regionale Residui	61
	Alimentazione Animale	112
SA	Test Tubercolosi	54.850
	Prelievi ematici	73.243
	Vaccinazioni	60.089

I campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente n. 845 e sono risultati regolamentari, non rilevando contaminazioni microbiologiche e chimiche. In alcuni campioni di farina sono state rilevate concentrazioni di muffe e i successivi accertamenti hanno escluso la presenza di micotossine.

I controlli effettuati sui campioni di acque distribuite nei Comuni della Provincia di Oristano hanno rilevato alcuni casi di non conformità riguardanti essenzialmente parametri "indicatori" quali torbidità (collegata principalmente a condizioni atmosferiche avverse quali abbondanti precipitazioni), coliformi (correlata all'assenza/carenza di cloro in rete) e cloruri e sodio (riconducibili ai requisiti intrinseci della falda).

I controlli effettuati negli allevamenti ai fini dell'attuazione dei Piani di risanamento/eradicazione delle malattie infettive delle varie specie animali hanno rilevato n. 13 casi non regolamentari: si è riscontrato un focolaio di peste suina africana, quattro di scrapie e otto di salmonellosi che sono stati sottoposti a controlli durante l'anno e hanno portato alla loro chiusura con la sola eccezione di due focolai di scrapie.

Inoltre si sono registrati n. 9 nuove denunce di malattie infettive animali: un focolaio di visna maedi, di leptospirosi, di streptococcus agalactiae e sei focolai di agalassia contagiosa.

L'attività di controllo ufficiale svolta dai servizi dipartimentali rileva il quotidiano impegno per la prevenzione da parte di tutti gli operatori sanitari che operano in maniera silente, lontano dai clamori pubblicitari ma che sono alla base dell'elevato grado di sicurezza alimentare che la ASL Oristano esprime nel suo territorio e che evidenzia un approccio organico efficiente ed efficace al problema.

L'analisi analitica dei controlli ufficiali sulla Sicurezza Alimentare è resa disponibile nel sito dei singoli Servizi attraverso il seguente percorso:

Servizi – igiene degli alimenti e della nutrizione – Relazione controlli ufficiali SIAN 2010.

Servizi – igiene degli alimenti di origine animale – Relazione controlli ufficiali SIAOA 2010.

Servizi – sanità animale – Relazione controlli ufficiali SSA 2010.

Servizi – igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche – Relazione controlli ufficiali SIAPZ 2010.