
Dipartimento della Prevenzione

Sicurezza Alimentare - Anno 2014

Sintesi delle attività in materia di [controlli ufficiali](#) di cui al reg. (CE) 882/04, svolte dal Dipartimento di Prevenzione - anno 2014.

Articolo 7 regolamento (CE) 882/04

Trasparenza e riservatezza

....1. Le autorità competenti si impegnano a svolgere le proprie attività con un livello elevato di trasparenza. A tal fine le informazioni pertinenti in loro possesso sono messe a disposizione del pubblico (cittadini).....

Premessa

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 178/2002, 852, 853, 854 e 882/2004 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.

Attività anno 2014

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. 145.487 capi delle specie bovina, ovicaprina, suina e equina e n. 507.357 capi avicunicoli. La destinazione delle carni è stata totalmente al libero consumo se si eccettua un irrilevante quantitativo di carni/visceri destinati alla distruzione (q.li 26,34 su un totale di q.li 17.352,86).

Non sono state segnalate lesioni anatomico-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 anno 2014

Attività produttive	Numero
SIAOA Stabilimenti e attività commerciali	673
SIAN Stabilimenti e attività commerciali	3129
SIAPZ Allevamenti e Stabilimenti lattierocaseari	10.398
SSA Allevamenti	9.983

Interventi di ispezione e verifiche presso stabilimenti, aziende che lavorano alimenti

Ispezioni Verifiche	n. interventi 2014
SIAOA Stabilimenti e attività commerciali	2.147
Controllo carni macellate (capi diverse specie)	653.463
SIAN Alimenti	1.264
Acque destinate al consumo umano	24
Prodotti fitosanitari	38
SIAPZ Latte	273
Farmaci	202
Alimentazione Animale	14
Benessere animale	3808
SSA Piani risanamento Malattie Animali (Aziende controllate)	507
Controllo malattie infettive (Aziende Controllate)	5.665
Per altri servizi	1.706
Totale	669.111

I cibi che arrivano sulle nostre tavole sono controllati in modo puntuale e attento: durante l'anno 2014, nel comparto della sicurezza alimentare, i servizi dipartimentali hanno sottoposto a controllo n. 24.183 unità operative (impianti e attrezzature, strutture e allevamenti, mezzi di trasporto) effettuato complessivamente n. 669.111 ispezioni accertando n. 18 infrazioni di valenza amministrativa e 4 informative all'Autorità

Giudiziaria di notizia di reato. Sono state inoltre riscontrate 317 non conformità con prescrizioni sugli operatori del settore alimentare e 352 non conformità negli allevamenti.

Campionamenti

Campionamenti e Controlli		numero
SIAOA	Controllo malattie al macello	3.868
	Alimenti di origine animale	252*
	Ricerca residui alimenti origine animale	138
SIAN	Alimenti (farine, frutta, bevande, prep. gastronomiche,)	234
	Acque destinate al consumo umano	3.326
SIAPZ	Latte e formaggi	68
	Ricerca residui prodotti lattiero caseari	79*
	Alimentazione Animale	77
SSA	Test Tubercolosi	554
	Accertamento malattie animali	54.852
	Vaccinazioni per malattie animali	726.554

*programmazione regionale

I campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente n. 771 (programmazione regionale). Non sono state riscontrate non conformità rispetto ai limiti previsti dalle norme vigenti.

I controlli effettuati sui campioni di acque distribuite nei Comuni della Provincia di Oristano hanno rilevato 132 casi di non conformità, pari al 4% dei campioni effettuati prevalentemente riconducibili al superamento dei parametri di natura fisico/chimica.

I controlli effettuati negli allevamenti ai fini dell'attuazione dei Piani di risanamento/eradicazione delle malattie infettive delle varie specie animali hanno rilevato 7 focolai di Salmonella abortus Ovis e uno di Salmonella Tiphimurium in allevamento bovino; 11 focolai di Agalassia Contagiosa degli ovicapri; un focolaio di Mastite Catarrale Contagiosa dei bovini; un focolaio di Blue Tongue ovina e un focolaio di Paratubercolosi bovina.

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 2014.

Servizi – Igiene degli Alimenti di Origine Animale – Relazione controlli ufficiali SIAOA 2014.

Servizi – Sanità Animale – Relazione controlli ufficiali SSA 2014.

Servizi – Igiene degli Allevamenti e delle Produzione Zootecniche – Relazione controlli ufficiali SIAPZ 2014.

Controllo Ufficiale

1. Controllo Ufficiale Sicurezza Alimentare

Con il termine “controllo ufficiale” si intende qualsiasi forma di controllo o attività eseguita dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione in qualità di Autorità Competente nel territorio della ASL di Oristano, per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti.

L'attività di controllo persegue, in particolare, i seguenti obiettivi:

- a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani, diretti o veicolati dall'ambiente con gli alimenti
- b) garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

1.1 Criteri generali di organizzazione dei controlli ufficiali

I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, tenendo conto dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore degli alimenti, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza degli alimenti.

I controlli ufficiali sono di norma eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare all'operatore del settore alimentare (OSA), come ad esempio nel caso degli audit (valutazione del sistema di gestione attuato dall'impresa alimentare).

I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In ciò rientrano i controlli sulle aziende del settore, sull'uso, magazzinaggio e su qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione, compreso il trasporto.

Per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati durante i controlli ufficiali i Servizi del Dipartimento di Prevenzione si avvalgono dei laboratori di riferimento individuati dall'autorità competente regionale (Istituto Zooprofilattico della Sardegna, Agenzia Regionale Prevenzione Ambientale della Sardegna).

1.2 Procedure di controllo e verifica

I controlli ufficiali ad opera dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione sono eseguiti secondo documenti e procedure documentate.

1.3 Attività, metodi e tecniche di controllo

I compiti correlati ai controlli ufficiali sono eseguiti, in generale, usando metodi e tecniche di controllo appropriati quali ispezioni, audit, verifiche, monitoraggio, sorveglianza, campionamento ed analisi di alimenti e comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:

- a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli OSA e i risultati così ottenuti;
- b) l'ispezione di:

- impianti dei produttori primari, aziende del settore degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di alimenti;
 - materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di alimenti;
 - prodotti semilavorati;
 - materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
 - prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
 - etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore degli alimenti;
- d) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP) e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di alimenti;
- f) interviste con gli Operatori del Settore Alimentare e con il loro personale;
- g) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli OSA;
- h) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi di sicurezza alimentare.