

## **Sicurezza Alimentare - Anno 2016**

Sintesi delle attività in materia di [controlli ufficiali](#) di cui al reg. (CE) 882/04, svolte dal Dipartimento di Prevenzione - anno 2016.

### **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 Sanità Animale SSA e Servizio 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 2016**

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. 179.184 capi delle specie bovina, ovicaprina, suina e equina e n. 508.141 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 158,49 su un totale di q.li 38970,68).

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 anno 2016

| Attività produttive                              | Numero |
|--|--------|
| SIAOA Stabilimenti e attività commerciali        | 674    |
| SIAN Stabilimenti e attività commerciali         | 5.439  |
| SIAPZ Allevamenti e Stabilimenti lattierocaseari | 9.380  |
| SSA Allevamenti                                  | 9.168  |

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

| Ispezioni Verifiche  | n. interventi 2015 |
|--|--------------------|
| SIAOA Stabilimenti e attività commerciali                    | 1.253              |
| Controllo carni macellate (capi diverse specie)              | 729.329            |
| SIAN Alimenti  | 306                |
| Acque destinate al consumo umano                             | 4                  |
| Prodotti fitosanitari  | 33                 |
| SIAPZ Latte  | 604                |
| Farmaci  | 223                |
| Alimentazione Animale  | 106                |
| Benessere animale ( SIAPZ + SSA )                            | 1593               |
| SSA Piani risanamento Malattie Animali (Aziende controllate) | 1.225              |
| Controllo malattie infettive (Aziende Controllate)           | 4.061              |
| Per altri servizi  | 1.621              |
| Totale   | 740.358            |

I cibi che arrivano sulle nostre tavole sono controllati in modo puntuale e attento: durante l'anno 2016, nel comparto della sicurezza alimentare, i servizi dipartimentali hanno sottoposto a controllo n. 24.661 unità operative (impianti e attrezzature, strutture e allevamenti, mezzi di trasporto) effettuato complessivamente n. 740.358 ispezioni accertando n. 8 infrazioni di valenza amministrativa e 2 informative all'Autorità Giudiziaria di notizia di reato. Sono state inoltre riscontrate 109 non conformità con prescrizioni agli operatori del settore alimentare e 212 non conformità negli allevamenti.

#### Campionamenti

| Campionamenti e Controlli |   | numero  |
|---------------------------|---|---------|
| SIAOA                     | Controllo malattie al macello                           | 4.207   |
|                           | Alimenti di origine animale                             | 323*    |
|                           | Ricerca residui alimenti origine animale                | 73*     |
| SIAN                      | Alimenti (farine, frutta, bevande, prep. gastronomiche) | 277*    |
|                           | Acque destinate al consumo umano                        | 2.702   |
| SIAPZ                     | Latte e formaggi  | 61*     |
|                           | Ricerca Residui filiere produttive                      | 55*     |
|                           | Alimentazione Animale                                   | 69      |
| SSA                       | Test Tubercolosi  | 345     |
|                           | Accertamento malattie animali                           | 47.807  |
|                           | Vaccinazioni per malattie animali                       | 555.166 |

\*programmazione regionale

I campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente n. 789 (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 67 casi di non conformità, pari al 2% 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 1 focolai di Salmonella in allevamento ovino; 8 focolai di Agalassia Contagiosa degli ovicapri; un focolaio di Mastite Catarrale Contagiosa dei bovini.

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 2016.

Servizi – Igiene degli Alimenti di Origine Animale – Relazione controlli ufficiali SIAOA 2016.

Servizi – Sanità Animale – Relazione controlli ufficiali SSA 2016.

Servizi – Igiene degli Allevamenti e delle Produzione Zootecniche – Relazione controlli ufficiali SIAPZ 2016.

## **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.