

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2010

La Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti di Origine Animale svolge i controlli ufficiali in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti di origine.



In ciò rientrano i controlli sulle aziende del settore della trasformazione degli alimenti di origine animale, sull'uso, sul magazzinaggio, su qualsiasi trasformazione degli alimenti di origine animale stessi, materiale o sostanza che entri a contatto con essi, attività o operazione su di essi effettuata, compreso il trasporto, richiesti per raggiungere l'obiettivo della tutela della salute pubblica e la tutela del consumatore

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2010

Tutto ciò allo scopo di verificare la conformità alle normative volte segnatamente, a:

- **prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali**, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;
- **garantire pratiche commerciali leali** per gli alimenti di origine animale e **tutelare gli interessi dei consumatori**, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori

La Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti di Origine Animale fornisce inoltre agli Operatori del settore alimentare e ai consumatori informazioni e formazione volte a migliorare la sicurezza degli alimenti di origine animale dalla loro trasformazione sino alla utilizzazione da parte del consumatore finale.

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2010

CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI E RIVENDITE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE

ISPEZIONI E VERIFICHE

	Produttori primari	Confezionatori	Distribuzione		Produttori che vendono prevalentemente al dettaglio	Totale
			Ingrosso	Dettaglio		
Numero di stabilimenti da controllare	2	587	2	43	271	947
Numero di stabilimenti controllati	2	191	2	22	106	331
Numero di ispezioni	17	1788	9	95	231	2247
Numero di stabilimenti con infrazioni	0	14	0	3	0	17

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2010

CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI E RIVENDITE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE

AUDIT

- n 2 audit sulla vendita self service di latte crudo, effettuato congiuntamente delle tre SS.CC. Veterinarie.
- n. 1 audit congiunto tra la S.C. di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.C. IAN) e la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale (S.C. IAOA) in un agriturismo.
- n. 2 audit congiunti tra la S.C. di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.C. IAN) e la S.C. Igiene degli alimenti di origine animale (S.C. IAOA) presso la GDO (Grande Distribuzione Organizzata=supermercati).
- n 2 audit della S.C. IOAO in stabilimenti di trasformazione latte.
- n 1 audit della S.C. IAOA in uno stabilimento di trasformazione di prodotti a base carne (salumificio) riconosciuto CE.
- n 1 audit della S.C. IAOA in uno stabilimenti di macellazione.

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE
ATTIVITA' 2010

**CONTROLLI UFFICIALI PRESSO STABILIMENTI E RIVENDITE DI
PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE**

CAMPIONAMENTI

- Su alimenti 111
- Su materie prime e animali
destinati all'alimentazione umana 147



GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI

22 di cui 2 segnalazioni di allerta in partenza
dalla Valle d'Aosta

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2010

ISPEZIONE DELLE CARNI AL MACELLO

BOVINI 8401

OVINI E CAPRINI 630

SUINI 131



Tutti i gli animali che arrivano sulle nostre tavole sono visitati prima e dopo la morte da un Veterinario pubblico che assicura la salute e il benessere dell'animale durante le attività di macellazione, nonché la commestibilità delle carni derivate, e verifica che l'azienda di macellazione operi con elevati standard di igiene

CAMPIONAMENTI SU ANIMALI MACELLATI RICERCA TSE (morbo della mucca pazza) 2330

Tutti i bovini con età alla macellazione superiore a 48 mesi e un campione predeterminato di ovicaprini con età alla macellazione superiore a 18 mesi sono sottoposti al prelievo di parte del cervello per il test per la ricerca della TSE

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2010

CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI

**Blue tongue (n°242) , tubercolosi (n°150) , brucellosi (n°29)
malattia vescicolare (n°30), peste suina (n°30), malattia di Aujeszky (n°30)**

Il macello funge da osservatorio epidemiologico per la diagnosi e il controllo di molte malattie infettive degli animali fra cui alcune gravi malattie trasmissibili all'uomo direttamente dagli animali o con gli alimenti

ISPEZIONE DEI SUINI MACELLATI A DOMICILIO COMPRESA RICERCA DEL PARASSITA TRICHINA → 188

Tutti i suini macellati a domicilio sono visitati da un Veterinario pubblico prima e dopo la macellazione al fine di garantire che le carni utilizzate per produrre salumi in famiglia siano sane e non contengano pericolosi parassiti come la Trichina e la Tenia, patogeni anche per l'uomo

CONTROLLO DELLA PRESENZA DEL PARASSITA TRICHINA IN CINGHIALI CACCIATI E IN ALTRI ANIMALI → 462

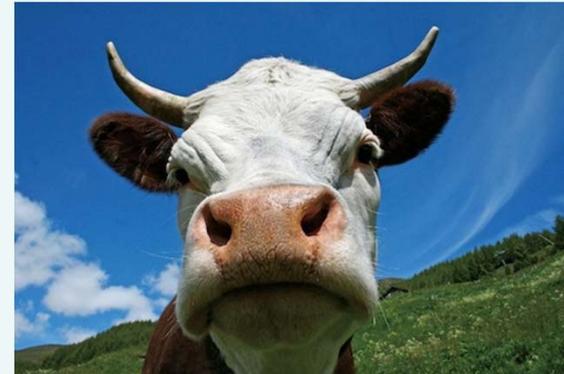
Tutti i cinghiali cacciati sono visitati da un Veterinario pubblico che preleva un frammento di muscolo per verificare l'assenza del parassita Trichina, patogeno anche per l'uomo.

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE
ATTIVITA' 2010

**CONTROLLO SUGLI ANIMALI MORTI IN AZIENDA E
MACELLAZIONI/ABBATTIMENTI D'URGENZA**



1344



Ogni animale morto o abbattuto in azienda viene visitato da un Veterinario pubblico al fine di garantire che l'animale non sia stato oggetto di maltrattamento e non sia vettore di malattie per l'uomo, l'animale e l'ambiente.

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2010

- | | |
|--|--------|
| • <i>Sanzioni amministrative comminate</i> | 25 |
| <i>per un totale di Euro</i> | 66.934 |
| • <i>Notizie di reato</i> | 10 |
| • <i>Sequestri di prodotti alimentari</i> | |
| – <i>1055 kg salumi (per 1005 kg: verifica della commestibilità dei prodotti e autorizzazione alla immissione in commercio)</i> | |
| – <i>1500 kg prodotti lattiero caseari</i> | |
| • <i>Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri</i> | |
| – <i>50 kg salumi</i> | |
| – <i>1500 kg prodotti lattiero caseari</i> | |
| • <i>Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività</i> | 9 |

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE INDICATORI DI EFFICACIA

Indicatori	Risultato 2010	Obiettivo
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	331/947=35%	<i>Vedi PRIC</i>
<i>Numero non conformità compilazione relazioni /5% relazioni di cu</i>	<i>18/36=50%</i>	<i>0%</i>
<i>Numero di rapporti di audit correttamente compilati/totale rapporti di audit</i>	<i>7/9=78%</i>	<i>100%</i>
<i>Numero di ricorsi-reclami fondati sulla emissione di NC /totale cu</i>	<i>0%</i> <i>Nessun ricorso gerarchico</i>	<i>0%</i>

Indicatori	Risultato	Obiettivo
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	Non disponibile	<i>100%</i>
<i>N° campionamenti eseguiti/totale pianificati</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>