

## SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2011

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' 2011

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' 2011

### 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	564	3	36	259	894
Numero di stabilimenti controllati	2	289	2	26	153	480
Numero di ispezioni	25	2876	43	168	532	3656
Numero di stabilimenti con infrazioni	0	28	0	3	0	34

## SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2011

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

#### AUDIT

- 3 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).
- 2 audit della S.C. IOAO in stabilimenti di trasformazione latte.
- 1 audit della S.C. IAOA in uno stabilimento di trasformazione di prodotti a base carne (salumificio) riconosciuto CE.
- 1 audit della S.C. IAOA in uno stabilimenti di macellazione.

**SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE**  
**ATTIVITA' 2011**

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

*CAMPIONAMENTI*

- Su alimenti 200
- Su materie prime e animali  
destinati all'alimentazione umana 338



*GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI*

26 di cui 1 segnalazione di allerta in partenza  
dalla Valle d'Aosta

# SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

## ATTIVITA' 2011

### ISPEZIONE DELLE CARNI AL MACELLO

*BOVINI 7331*

*OVINI E CAPRINI 1192*

*SUINI 150*



*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) 1845**

*Tutti i bovini con età alla macellazione superiore a 72 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' 2011**

### **CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI**

**Blue tongue (n°217) , tubercolosi (n°41) , brucellosi (n°60)  
malattia vescicolare (n°12), peste suina (n°12), malattia di Aujeszky (n°01)**

*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 →102**

*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 →335**

*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' 2011**

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



**1119**



**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' 2011

- *Sanzioni amministrative comminate* 37  
*per un totale di Euro* 74595
- *Notizie di reato* 1
- *Sequestri cautelativi di prodotti alimentari con successiva valutazione del prodotto ai fini dell'immissione in commercio*
  - *1017 kg prodotti lattiero caseari*
- *Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri*
  - *68.90 kg salumi*
  - *4010 kg prodotti lattiero caseari*
- *Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività* 8

## SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

### INDICATORI DI EFFICACIA

<b><i>Indicatori Esecuzione delle attività di controllo ufficiale</i></b>	<b><i>Risultato 2011</i></b>	<b><i>Obiettivo</i></b>
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	<i>480/813</i>	<i>PRIC</i>
<i>Numero non conformità compilazione relazioni /5% relazioni di cu</i>	<i>35/69=51% (*)</i>	<i>0%</i>
<i>Numero di rapporti correttamente compilati/totale rapporti di audit</i>	<i>8/8=100%</i>	<i>100%</i>
<i>Numero di ricorsi-reclami fondati sulla emissione di NC/totale cu</i>	<i>0/1274</i>	<i>0%</i>

<b><i>Indicatori Programmazione delle attività di controllo ufficiale</i></b>	<b><i>Risultato 2011</i></b>	<b><i>Obiettivo</i></b>
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	<i>1647/1638= 100,60%</i>	<i>100%</i>
<i>N° campionamenti eseguiti/totale pianificati</i>	<i>114/114= 100%</i>	<i>100%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato</i>	<i>8/9 = 89% (**)</i>	<i>100%</i>

*Nota bene:*

*(\*) Trattasi di obiettivo in itinere: i verbali vengono analizzati in relazione a 10 criteri e anche una parziale non conformità in relazione ad uno dei criteri viene indicata come non conformità del verbale, al fine di ottenere un elevato tasso di miglioramento del sistema attraverso la successiva discussione all'interno della SC.*

*(\*\*) uno degli audit, anche se programmato, non è stato pianificato ed eseguito a seguito della entrata in vigore della nuova normativa di settore e della necessità per lo stabilimento di adeguarsi alla stessa (riprogrammato nel 2012)*