

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2012

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' 2012

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.

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2012

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	551	3	41	242	839
Numero di stabilimenti controllati	2	297	3	28	170	500
Numero di ispezioni	26	920	15	64	337	1362
Numero di stabilimenti con infrazioni	0	10	0	2	4	16

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2012

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

AUDIT

- 1 audit congiunto tra il 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 o presso grossisti di alimenti
- 2 audit della S.C. IAOA in uno stabilimento di trasformazione latte di piano (caseifici pluriconferitori)
- 2 audit della S.C. IAOA in stabilimenti di trasformazione di prodotti a base carne riconosciuti CE
- 2 audit della S.C. IAOA in stabilimenti di macellazione e/o sezionamento carni fresche
- audit della SC IAOA presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 1069/09

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2012

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

CAMPIONAMENTI

- Su alimenti 172
- Su materie prime e animali destinati all'alimentazione umana 221



GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI 18 di cui nessuna segnalazione di allerta in partenza dalla Valle d'Aosta

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2012

ISPEZIONE DELLE CARNI AL MACELLO

BOVINI 7162

OVINI E CAPRINI 1211

SUINI 117



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) 1927

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

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2012

CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI
Blue tongue (n°159) , tubercolosi (n°68) , brucellosi (n°44)
malattia vescicolare (n°12), peste suina (n°12), malattia di Aujeszky (n°0)
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 → 224

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 → 504

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.

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2012

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



1359



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.

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2012

- | | |
|--|-------------|
| • <i>Sanzioni amministrative comminate per un totale di Euro</i> | 17
24166 |
| • <i>Notizie di reato</i> | 2 |
| • <i>Sequestri cautelativi di prodotti alimentari con successiva valutazione del prodotto ai fini dell'immissione in commercio</i> | |
| – <i>1560 kg prodotti lattiero caseari</i> | |
| – <i>1870 Kg di carni e prodotti a base carne</i> | |
| • <i>Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri</i> | |
| – <i>95 kg di carni e prodotti a base carne</i> | |
| – <i>164 kg prodotti lattiero caseari</i> | |
| • <i>Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività</i> | 1 |

SCIGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

INDICATORI DI EFFICACIA

<i>Indicatori</i>	<i>Obiettivo 2012</i>	<i>Risultato 2012</i>
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	<i>Vedi PRIC</i>	<i>500/839</i>
<i>Numero non conformità compilazione relazioni /5% relazioni di cui</i>	<i><60%</i>	<i>18.18%</i>
<i>Numero di rapporti di audit correttamente compilati/totale rapporti di audit</i>	<i>>87.5%</i>	<i>100%</i>
<i>Numero di ricorsi-reclami fondati sulla emissione di NC/totale cui e Presenza di un "sistema" o "procedura" per la comunicazione del diritto alla difesa</i>	<i><5% Presenza</i>	<i>0% Presente</i>

<i>Indicatori</i>	<i>Obiettivo 2012</i>	<i>Risultato 2012</i>
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	<i>>80%</i>	<i>Totale 1335/1687 80,3%</i>
<i>N° campionamenti eseguiti/totale pianificati</i>	<i>>95%</i>	<i>100%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato</i>	<i>>87,5%</i>	<i>100%</i>