

## SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2013

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' 2013

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' 2013

### 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	7	537	3	43	232	822
Numero di stabilimenti controllati	7	371	3	34	182	597
Numero di ispezioni	36	1352	15	93	497	1993
Numero di stabilimenti con infrazioni	1	5	0	1	3	10

# SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

## ATTIVITA' 2013

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

#### AUDIT

- 2 audit congiunti 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.
- 11 audit della S.C. IOAO in stabilimenti di trasformazione latte di piano (caseifici pluriconferitori)
- 1 audit della S.C. IAOA in stabilimenti di trasformazione di prodotti a base carne riconosciuti CE
- 1 audit della S.C. IAOA in stabilimenti di macellazione e/o sezionamento carni fresche
- 1 audit della SC IAOA presso uno stabilimento di trasformazione latte di piano (caseificio aziendale)

**SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE**  
**ATTIVITA' 2013**

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

*CAMPIONAMENTI*

- Su alimenti 192
- Su materie prime e animali  
destinati all'alimentazione umana 238



*GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI*

19 di cui 2 segnalazione di allerta in partenza  
dalla Valle d'Aosta

# **SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE**

## **ATTIVITA' 2013**

### **ISPEZIONE DELLE CARNI AL MACELLO**

*BOVINI 6776*

*OVINI E CAPRINI 1014*

*SUINI 147*

*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) 1323**

*Tutti i bovini con età alla macellazione superiore a 72 mesi (fino al 30/06/13) e tutti i bovini in macellazione d'urgenza o d'emergenza o provenienti da Stati con rischio BSE significativo 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' 2013**

### **CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI Blue tongue (n°120) , tubercolosi (n°1) , brucellosi (n°4) malattia vescicolare (n°12), peste suina (n°12)**

*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 →318**

*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 →640**

*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' 2013

### CONTROLLO SUGLI ANIMALI MORTI IN AZIENDA



1355



**Ogni animale morto o abbattuto in azienda viene visitato presso l'azienda stessa o presso il primo impianto di magazzinaggio riconosciuto CE verso cui è inviato per la distruzione da un Veterinario pubblico al fine di garantire l'identificazione dell'animale, che l'animale non sia stato oggetto di maltrattamento e non sia vettore di malattie per l'uomo, gli animali e l'ambiente. Negli animali di specie sensibile alla TSE (morbo della mucca pazza) viene effettuato anche il test per la ricerca di tale patologia**

## SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2013

- *Sanzioni amministrative comminate* 13  
*per un totale di Euro* 41.194,00
- *Notizie di reato* 2
- *Sequestri cautelativi di prodotti alimentari con successiva valutazione del prodotto ai fini dell'immissione in commercio*
  - *408 kg prodotti lattiero caseari*
  - *3,6 Kg Prodotti della pesca*
- *Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri*
  - *190 kg di carni e prodotti a base carne*
  - *20 kg prodotti lattiero caseari*
  - *700 g Prodotti della pesca*
- *Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività* 1

## SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

### INDICATORI DI EFFICACIA

<b>Indicatori</b>	<b>Obiettivo 2013</b>	<b>Risultato 2013</b>
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	<i>Vedi PRIC</i>	<i>597/822</i>
<i>Numero non conformità compilazione relazioni /5% relazioni di cu</i>	<i>&lt;60%</i>	<i>7.6%</i>
<i>Numero di rapporti di audit correttamente compilati/totale rapporti di audit</i>	<i>&gt;87.5%</i>	<i>100%</i>
<i>Numero di ricorsi-reclami fondati sulla emissione di NC/totale cu</i>	<i>&lt;5%</i>	<i>0%</i>

<b>Indicatori</b>	<b>Obiettivo 2013</b>	<b>Risultato 2013</b>
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	<i>&gt;80%</i>	<i>92,5 %</i>
<i>N° campionamenti eseguiti/totale pianificati</i>	<i>&gt;95%</i>	<i>98%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato</i>	<i>&gt;87,5%</i>	<i>100%</i>

<b>Indicatori Piano Regionale Integrato di Controllo</b>	<b>Obiettivo 2013</b>	<b>Risultato 2013</b>
<i>N° campionamenti e audit effettuati/ N° campionamenti e audit attesi</i>	<i>&gt;0.9</i>	<i>0.98</i>
<i>Indicatore di efficienza: n° non conformità (maggiori) anno 2013/n° non conformità anno 2012</i>	<i>&gt;1</i>	<i>0.94</i>