

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2016

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' 2016

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' 2016

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

ISPEZIONI E VERIFICHE

	Produttori primari	Confezionatori	Distribuzione		Trasportatori	Produttori che vendono prevalentemente al dettaglio	Totale
			Ingrosso	Dettaglio			
Numero di stabilimenti da controllare	6	574	2	36	4	213	835
Numero di stabilimenti controllati	6	472	2	36	3	195	714
Numero di ispezioni	63	1137	10	113	3	312	1638
Numero di stabilimenti con infrazioni	1	3	0	0	0	1	5

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2016

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

AUDIT

- 1 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. IAOA 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)
- 12 audit congiunti tra la SC Igiene Alimenti di Origine Animale e la S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche gli stabilimento di trasformazione latte di alpeggio
- 48 audit della S.C. IAOA presso gli stabilimento di trasformazione latte di alpeggio

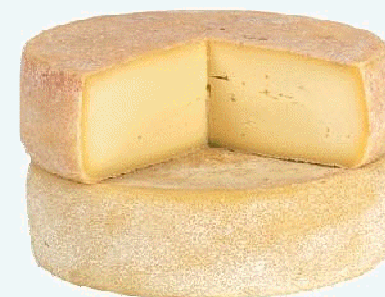
SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2016

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

CAMPIONAMENTI

- Su alimenti 83
- Su materie prime e animali destinati all'alimentazione umana 132



GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI

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

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2016

ISPEZIONE DELLE CARNI AL MACELLO

BOVINI 7298

OVINI E CAPRINI 1068

SUINI 118

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) 114 su 57 attesi dal Ministero della Salute

Tutti i bovini in macellazione d'urgenza o d'emergenza o provenienti da Stati con rischio BSE significativo e un campione predeterminato di ovicapri 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' 2016

CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI

Blue tongue (n°122) , tubercolosi (n°2) , brucellosi (n°0)

malattia vescicolare (n°11), peste suina (n°11), Aujeszky (n° 10)

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→121

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 →573

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' 2016

CONTROLLO SUGLI ANIMALI MORTI IN AZIENDA

Ogni animale morto o abbattuto in azienda sospetto di malattia contagiosa è visitato presso l'azienda stessa o comunque l'animale è visitato presso il primo impianto di magazzinaggio riconosciuto CE a cui è inviato.

Nel 2016 la SC IAOA ha visitato presso l'impianto di magazzinaggio della Valle d'Aosta



961



animali al fine di garantirne l'identificazione, 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' 2016

- *Sanzioni amministrative* 7
- *per un totale di Euro* 7430,38
- *Notizie di reato* 1
- *Sequestri cautelativi di prodotti alimentari con successiva valutazione del prodotto ai fini dell'immissione in commercio*
 - *432 kg prodotti lattiero caseari*
- *Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri*
 - *5196,40 kg prodotti lattiero caseari*
- *Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività* 2

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

INDICATORI DI EFFICIENZA ED EFFICACIA 2016

<i>Indicatori</i>	<i>Obiettivo 2016</i>	<i>Risultato 2016</i>
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	<i>Vedi PRIC</i>	<i>714/835 85,5%</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 cu</i>	<i><5%</i>	<i>0</i>

<i>Indicatori</i>	<i>Obiettivo 2016</i>	<i>Risultato 2016</i>
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	<i>>90% <100%</i>	<i>91%</i>
<i>N° campionamenti eseguiti/totale pianificati</i>	<i>>95%</i>	<i>96.25%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato (pianificazione interna)</i>	<i>>87,5%</i>	<i>107%</i>

<i>Indicatori Piano Regionale Integrato di Controllo</i>	<i>Obiettivo 2016</i>	<i>Risultato 2016</i>
<i>N° audit effettuati/ N° audit attesi (pianificazione regionale)</i>	<i>>0.9</i>	<i>1,15</i>