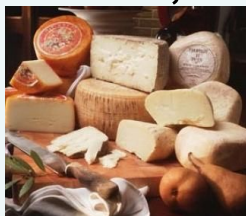


SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2017

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' 2017

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' 2017

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

ISPEZIONI E VERIFICHE

	Produttori primari	Confezionatori	Distribuzione		Traspor tatori	Produttori che vendono prevalentemente al dettaglio	Totale
			Ingrosso	Dettaglio			
Numero di stabilimenti da controllare	1	587	2	35	4	231	860
Numero di stabilimenti controllati	1	434	2	35	3	195	670
Numero di ispezioni	11	1067	8	67	3	286	1442
Numero di stabilimenti con infrazioni	2	2	0	0	0	1	5

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2017

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' 2017

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

CAMPIONAMENTI

- Su alimenti 76
- Su materie prime e animali
destinati all'alimentazione umana 159



GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI

16 di cui 0 segnalazione di allerta in partenza dalla
Valle d'Aosta

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2017

ISPEZIONE DELLE CARNI AL MACELLO

BOVINI 6843

OVINI E CAPRINI 1258

SUINI 122

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) 180 su 76 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' 2017

CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI

Blue tongue (n°120) , tubercolosi (n°0) , brucellosi (n°2)

malattia vescicolare (n°11), peste suina (n°11), Aujeszky (n° 9)

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 →127

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 →435

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' 2017

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 2017 la SC IAOA ha visitato presso l'impianto di magazzinaggio della Valle d'Aosta



1168



animali al fine di garantire 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' 2017

- *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*
 - *3920 kg di prodotti lattiero caseari*
- *Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri*
 - *465 kg di prodotti lattiero caseari*
- *Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività* 5

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

INDICATORI DI EFFICIENZA ED EFFICACIA 2017

Indicatori	Obiettivo 2017	Risultato 2017
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	<i>Vedi PRIC</i>	<i>670/860 78%</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>

Indicatori	Obiettivo 2017	Risultato 2017
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	<i>>90% <100%</i>	<i>897/989 91%</i>
<i>N° campionamenti eseguiti/totale pianificati</i>	<i>>95%</i>	<i>91%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato (pianificazione interna)</i>	<i>>87,5%</i>	<i>100%</i>

Indicatori Piano Regionale Integrato di Controllo	Obiettivo 2017	Risultato 2017
<i>Efficacia: n° campionamenti e audit effettuati/n° campionamenti e audit attesi</i>	<i>≥ 0,90</i>	<i>0,99</i>
<i>N° audit effettuati/ N° audit attesi (pianificazione regionale)</i>	<i>>0.90</i>	<i>1,14</i>