



SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020



S.C. Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporti degli Alimenti di Origine Animale

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

INDICATORI DI EFFICIENZA ED EFFICACIA 2020

Indicatori	Obiettivo 2020	Risultato 2020
<i>Az visitate/ totale aziende</i>	<i>Vedi PRIC</i>	<i>Non valutabile per cambiamento programmazione (linee guida LLGG2016)</i>
<i>Numero di rapporti di audit correttamente compilati/totale rapporti di audit</i>		<i>Non valutato nel 2020</i>
<i>Numero di ricorsi-reclami fondati sulla emissione di NC/totale cu</i>	<i><5%</i>	<i>0</i>

Indicatori	Obiettivo 2020	Risultato 2020
<i>N° controlli eseguiti/totale pianificati PRIC</i>	<i>>90% <100%</i>	<i>357/530 67,35%</i>
<i>N° campionamenti (PRIC + PNR) eseguiti/totale pianificati</i>	<i>>95%</i>	<i>79,10%%</i>
<i>N° audit eseguiti/totale pianificato (pianificazione interna)</i>	<i>>87,5%</i>	<i>49%</i>

Indicatori Piano Regionale Integrato di Controllo	Obiettivo 2020	Risultato 2020
<i>Efficacia IAOA: n° campionamenti PRIC effettuati/n° campionamenti attesi</i>	<i>≥ 0,90</i>	<i>0,74</i>
<i>N° audit effettuati/ N° audit attesi (pianificazione regionale)</i>	<i>>0.90</i>	<i>49%</i>



SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE ATTIVITA' 2020



La SC IAOA (*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 animale.



In questa attività 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' 2020

Lo scopo è di verificare la conformità alle normative locali, nazionali ed europee e volte soprattutto 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' 2020



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

ISPEZIONI E VERIFICHE



Pareri autorizzativi Riconoscimento	24
Attività di controllo ufficiale - screening mirato	517
Attività di controllo ufficiale - verifica	80
Attività di controllo ufficiale - ispezione	239
ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE AD HOC	47
ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE SUPPLEMENTARI ED INTEGRATIVI (pareri preventivi etc)	2

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

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

AUDIT

- 1 audit della S.C. IAOA in stabilimenti di trasformazione latte di piano (caseifici pluriconferitori)
- 2 audit della SC IAOA presso uno stabilimento di trasformazione latte di piano (caseificio aziendale)
- 2 audit in stabilimenti di stagionatura formaggi
- 2 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
- 2 audit in stabilimento di carni macinate e preparazioni di carne
- 1 audit in stabilimento di deposito frigorifero autonome
- 1 audit in stabilimento di riconfezionamento
- 1 audit in stabilimento di prodotti della pesca
- 14 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
- 22 audit della S.C. IAOA presso gli stabilimento di trasformazione latte di alpeggio

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

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

CAMPIONAMENTI

- Su alimenti 75
- Su materie prime e animali
destinati all'alimentazione umana 46



GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI

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

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

N° ISPEZIONI DELLE CARNI AL MACELLO

BOVINI 5961

OVINI E CAPRINI 977

SUINI 1

SOLIPEDI 3

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 EFFETTUATI SU ANIMALI MACELLATI PER LA RICERCA DELLA TSE (morbo della mucca pazza):

189 su 47 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 mirato di una specifica parte del cervello per l'effettuazione del test per la ricerca della TSE

SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

CAMPIONAMENTI AL MACELLO PER RICERCA DI

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

malattia vescicolare (n°13), peste suina (n°13), 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 → 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 → 373

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' 2020

N° ISPEZIONI DI SUINI MACELLATI A DOMICILIO

**Compresivo del prelievo per la
ricerca della Trichinella,
agente della Trichinosi
umana, presente anche in
Valle d'Aosta: 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*



SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

PREVENZIONE DELLA TRICHINELLOSI CONTROLLO DELLA PRESENZA DEI PARASSITI DEL GENERE *Trichinella* IN CINGHIALI CACCIATI E IN ALTRI ANIMALI →373

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.

La trichinellosi, o trichinosi, è una zoonosi causata da nematodi del genere Trichinella, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi migrare nei muscoli, dove poi si incistano; saltuariamente è rinvenuta anche in Valle d'Aosta



SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

CONTROLLI EFFETTUATI 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 2019 la SC IAOA ha visitato presso l'impianto di magazzinaggio della Valle d'Aosta



1809



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' 2020

CERTIFICAZIONI EXPORT

Gli Alimenti di Origine Animale destinati alla esportazione in Paesi Terzi e, in alcuni casi specifici, anche per la commercializzazione in ambito comunitario sono soggetti a certificazione sanitaria.

La SC IAOA attraverso i suoi Dirigenti Veterinari Ufficiali segue l'iter necessario per l'inserimento degli stabilimenti nelle liste per l'esportazione, dando indicazioni alle aziende sui requisiti da rispettare, rilascia i pareri necessari per tale inserimento, procede alla verifica delle produzioni e della merce destinata all'esportazione e rilascia i relativi certificati.

Certificati rilasciati nel 2020: 234



SC IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE

ATTIVITA' 2020

- *Sanzioni amministrative 12 per un totale di € 27.000,00*
- *Sequestri cautelativi di prodotti alimentari con successiva valutazione del prodotto ai fini dell'invio in bonifica sanitaria per una successiva trasformazione - 495 Kg di prodotti lattiero caseari*
- *Sequestri cautelativi di prodotti alimentari con successiva valutazione del prodotto ai fini dell'immissione in commercio del prodotto - 9.065 Kg di prodotti lattiero caseari*
- *Distruzione di prodotti alimentari successivi a sequestri*
 - *70 kg di prodotti lattiero caseari*
- *Sospensioni e altri atti limitativi dell'attività 2*