

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia

U.O. Coordinamento e Servizi Ispettivi
 Dirigente Responsabile
 Dott. Filippo Pistoia

Direzione del Dipartimento
 Direttore FF Dott. Mario Richiusa

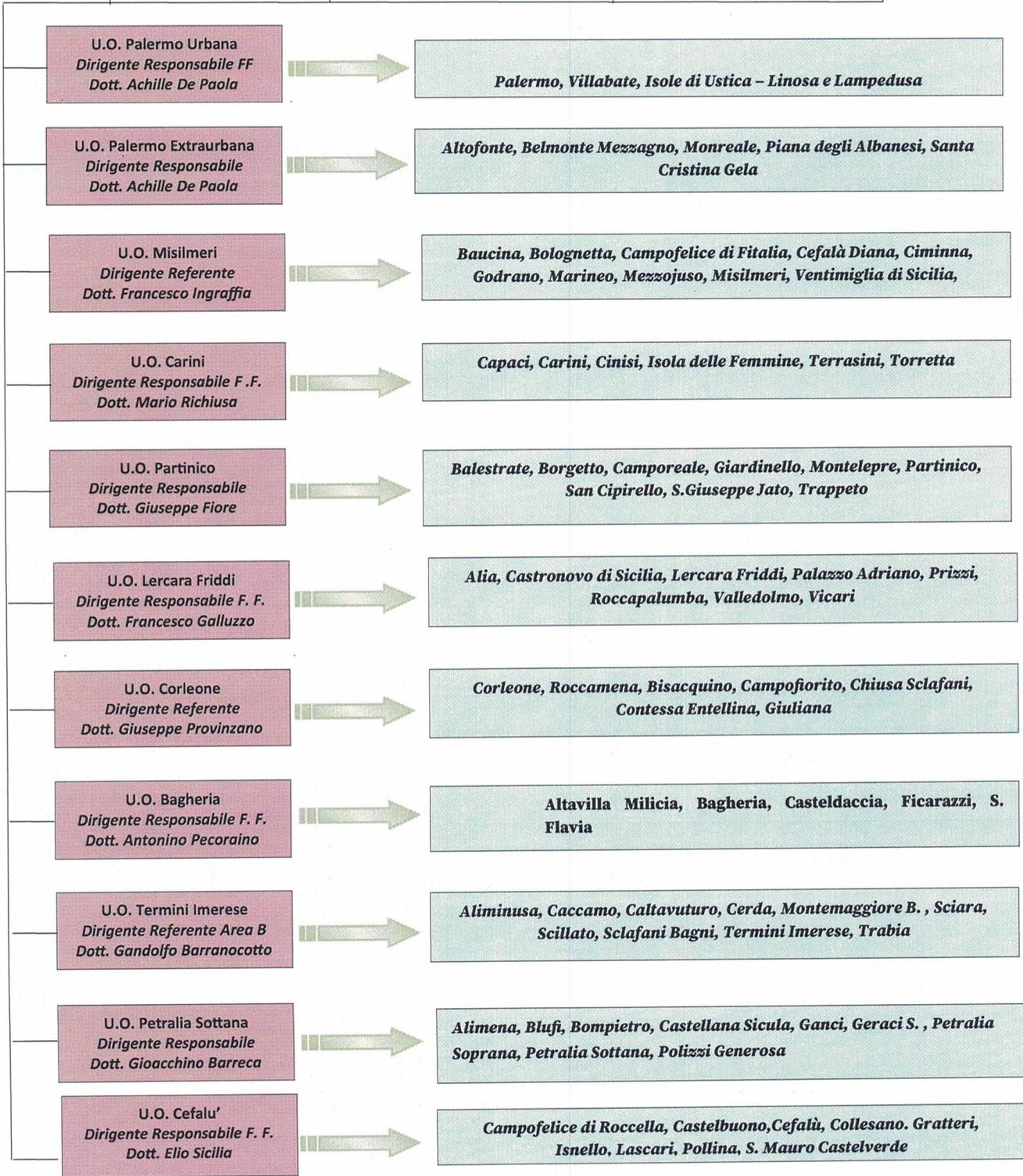
U.O. Anagrafe Animale
 Dirigente Responsabile FF Dott. S. N. Glorioso

UOC Sanità Animale
 Direttore Dott. Mario Richiusa

UOC Igiene della Produzione degli Alimenti di O. A. e loro Derivati
 Direttore FF
 Dott. Filippo Pistoia

UOC Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche
 Direttore
 Dott. Francesco Francaviglia

UOC Igiene Urbana e Lotta al Randagismo
 Direttore FF dott. Giuseppe Fiore
 Presidio Ig. Urbana Veterinaria c/o Canile
 Responsabile F. F. dott. Luigi Arcuri





Rilevazione dei dati sul Controllo Ufficiale degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati per l'anno 2021 effettuati dai Medici Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione

La sicurezza alimentare è l'obiettivo primario per i Servizi Veterinari che operano nell'ambito dell'Area di Vigilanza e di Controllo degli Alimenti di Origine Animale.

L'obiettivo di realizzazione del Piano Regionale Integrato Sicilia rimane uno dei fondamentali strumenti della prevenzione, a tutela dei cittadini e dei consumatori, per garantire la sicurezza alimentare e per tutelare la salute pubblica nei diversi ambiti produttivi.

Le frequenze previste per le attività di screening, di screening mirato, di verifica, di ispezione, di campionamento per analisi e di audit sono state rispettate ed il numero di controlli è stato raggiunto e, per taluni ambiti, superato, nonostante l'emergenza per il COVID – 19.

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia

Le verifiche, le ispezioni, i campionamenti e gli audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), con l'ausilio dei controlli materiali, documentali e d'identità, sono stati espletati dall'Autorità Competente Locale (ASP) che tramite il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e la valutazione del rischio programma la propria attività sul territorio.

La programmazione è stata effettuata seguendo il Piano Nazionale Integrato –(Multiannual National Control Plan - MANCP) che descrive il Sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali, trasmesso dall'Assessorato della Salute della Regione Sicilia e denominato PRIC(Piano Regionale Integrato Sicilia), in seguito all'elaborazione del Piano Nazionale della Prevenzione.

ATTIVITA' PRODUTTIVE - IMPRESE ALIMENTARI REGISTRATE E STABILIMENTI RICONOSCIUTI	NUMERO ATTIVITA' PRODUTTIVE E NUMERO ISPEZIONI
NUMERO DI STABILIMENTI	4.018
NUMERO DI STABILIMENTI ISPEZIONATI	594
NUMERO DI ISPEZIONI	1.953
NUMERO RICONOSCIMENTI CE	196
NUMERO STABILIMENTI CON RELAZIONI DI NON CONFORMITA'	228
CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI	REQUISITI CONTROLLATI
HACCP	525
CRITERI MICROBIOLOGICI AI SENSI del REG. CE 2073/05 e smi.	424
CONDIZIONI DI STRUTTURE ED ATTREZZATURE	594
APPROVVIGGIONAMENTO IDRICO	420
LOTTA AGLI INFESTANTI	434
IGIENE PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI	430
CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	443
MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI	585
ETICHETTATURA	460
RINTRACCIABILITA', RITIRO/RICHIAMO	564
SISTEMA DI STOCCAGGIO E TRASPORTO	398
GESTIONE SCARTI, RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	397
VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE CONTESTATE	12
SEQUESTRI	1
NOTIZIE DI REATO	9

PRIC

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del

DDG n. 326 del 23.02.2017 : radiazioni ionizzanti

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Calamari	1
Gamberi	2
TOTALE	3

Campioni non regolamentari: 0



Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 484 del 25.06.2020: additivi e aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Carni fresche, molluschi e crostacei non trasformati	5
Carni fresche e preparazioni di carni	2
Carni fresche, preparazioni di carni e prodotti a base di carni	1
Pesci e prodotti della pesca	1
Pesce e prodotti della pesca trasformati	1
Prodotti a base di carne	1
Formaggi e prodotti caseari	1
TOTALE	12

Campioni non regolamentari: 0

Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 535 del 16.07.2020: RESIDUI di PRODOTTI DI FITOSANITARI nei prodotti alimentari

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Carne	11
Miele	2
Latte e derivati	7
Grasso bovino	2
Uova	3
Grasso Suino	1
Totale	26

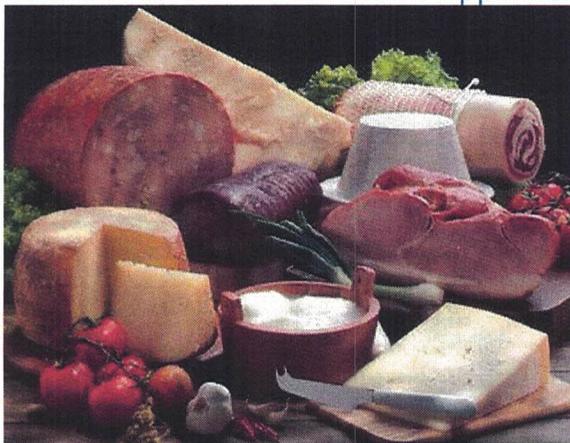
Campioni non regolamentari: 0

- **Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 1889 del 18.10.2020: Piano Regionale di controllo ufficiale dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande negli alimenti.**

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento : IZS della Sicilia di Palermo	TOTALE ANALITI SIAOA
Carne fresca	86
Prodotti a base di carne	49
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente	46
Molluschi bivalvi,echinodermi,tunicati vivi e rane	84
Pesci e prodotti della pesca	154
Latte e prodotti a base di latte	205
Uova e ovo prodotti	14
Gelatine e collagene	3
Grassi e oli di origine animale	5
Miele e prodotti dell'alveare	12
Totale Analiti	658

Campioni non regolamentari: 5

- n° 1 Carne Fresca
- n° 2 Prodotti della pesca
- n. 2 Prodotti a base di latte



**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 194 del
08.03.2021: Monitoraggio della radioattività negli alimenti**

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Latte vaccino	1
Carne	1
Pesce da taglio	1
Miele	1
Totale	4

Campioni non regolamentari: 0

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 536 del
16.07.2020: CONTAMINANTI negli alimenti**

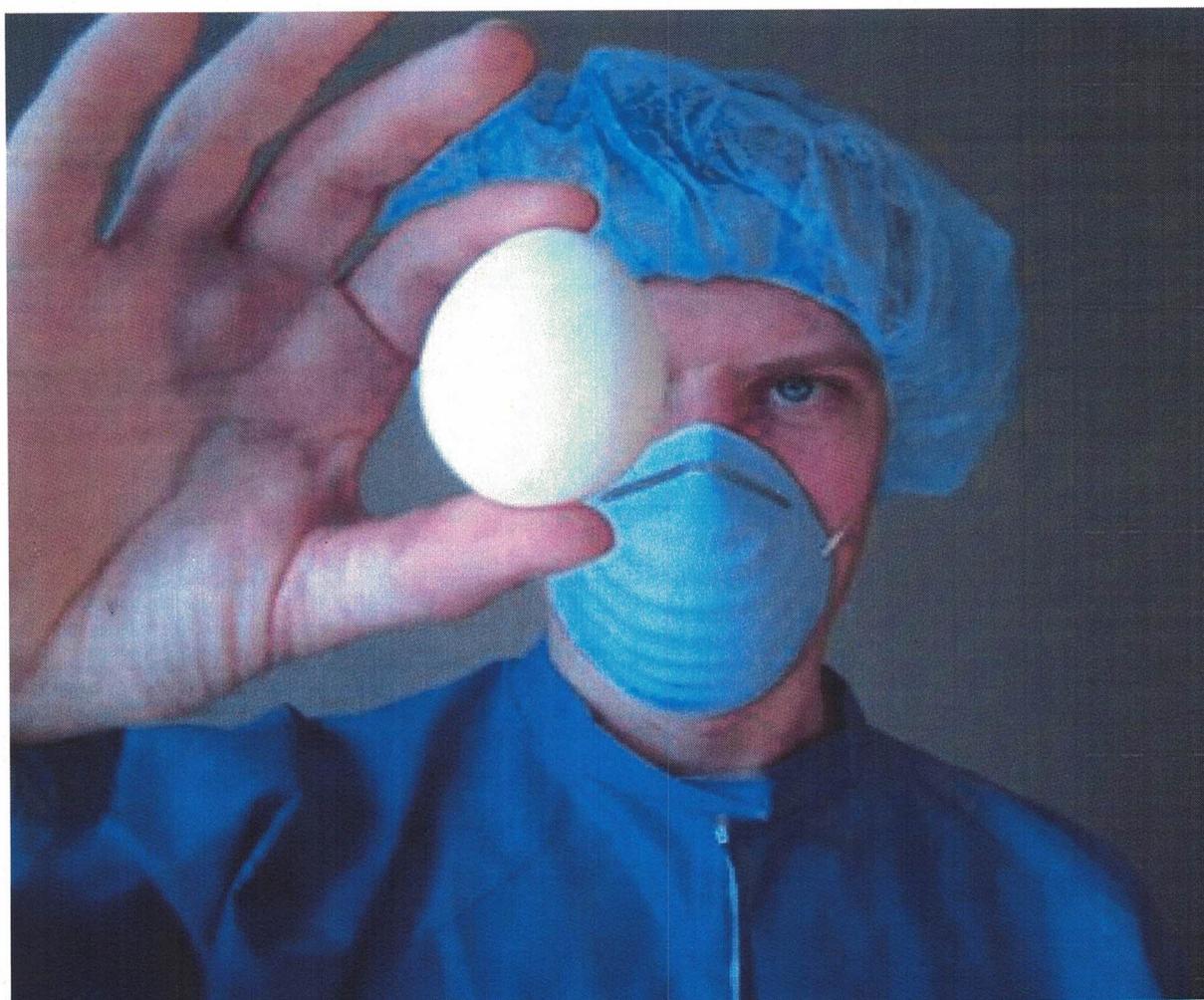
Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento IZS della Sicilia di Palermo	TOTALE CAMPIONI SIAOA
Parmigiano DOP	1
Pecorino	1
Formaggio a pasta semimolle	1
Yogurt	1
Totale	4

Campioni non regolamentari: 0

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia
Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del DDG n. 537 del
16.07.2020: CONTAMINANTI negli alimenti

Matrici campionate/ Laboratorio di conferimento IZS della Sicilia di Palermo	TOTALE CAMPIONI SIAOA
Prosciutto nazionale	1

Campioni non regolamentari: 0

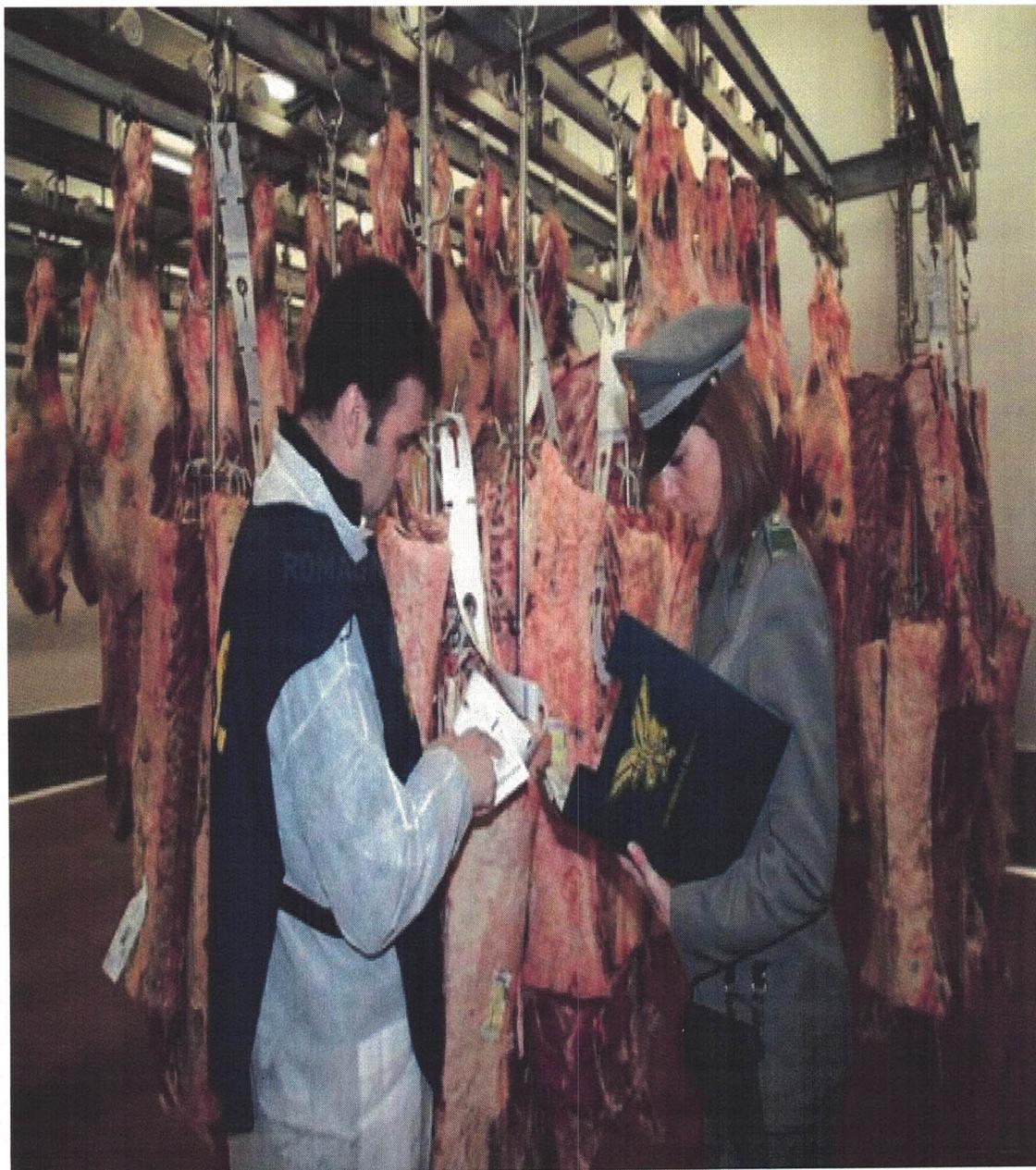


Dipartimento di Prevenzione Veterinario

Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati

Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia

Relativamente alla prevenzione e al controllo delle zoonosi derivate dal consumo di alimenti di origine animale sono stati effettuati numero 94 controlli su numero 41 segnalazioni ricevute.



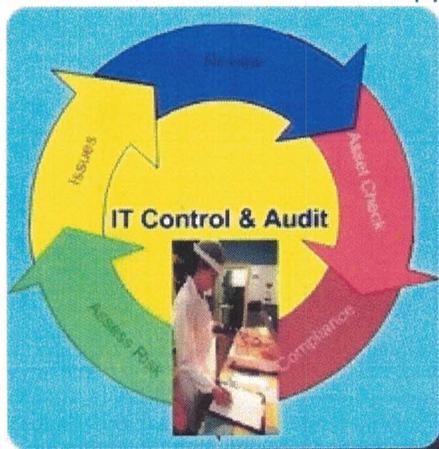
Sistema d'allerta - Anno 2021	
Alimenti	non consentito/vietato limiti superiori alla norma di riferimento
SISTEMI D'ALLERTA ATTIVATI DAL S.I.A.O.A	
Tonno affumicato	Listeria Monocytogenes
Mitili	Presenza E.Coli
Mitili	Presenza Salmonella
SISTEMI D'ALLERTA RICEVUTI E CONTROLLATI	
Vongole veraci	Presenza E.Coli
Vasetti filetti acciughe	Presenza frammenti di vetro
Tonno congelato intero	Acido Ascorbico (chiusura)
Agnelli Macellati	Pascolo in zona interdetta
Calamari congelati	Presenza Cadmio
Pesce spada fresco	Presenza Mercurio
Spiedini mazzancolle surgelate	Presenza Solfiti
Tonno pinna gialla decongelato	Intossicazione alimentare
Trance di Verdesca	Presenza Mercurio
Burro Granarolo	Allergene non dichiarato
Salmone Norvegese affumicato	Presenza corpi estranei
Mazzancolle surgelate	Presenza Solfiti
Pesce spada congelato	Presenza Mercurio
Sfarinati grano tenero (erroneamente pervenuto)	Presenza corpo estraneo
Vongole sgusciate cotte	Presenza Salmonella spp
Yogurt Mila	Presenza Eto farina di carruba
Yogurt Milk	Presenza Eto farina di carruba
Mezzene suine	Presenza Salmonella Typhimurium
Mitili	Presenza E.Coli
Trance di Pesce Spada congelato	Presenza Mercurio
Pesce Spada congelato	Presenza Mercurio
Bresaola	Presenza Oxytetracycline
Mitili	Salmella -E. Coli
Pesce spada congelato	Presenza Mercurio
Mitili	Presenza acido Okadaico
Pesce spada congelato	Presenza Mercurio
Maiale freddo (porchetta)	Presenza Listeria Monocytogenes



Il sistema di allerta ha gestito nell'anno 2021 numero 30 avvisi di alimenti di O. A. commercializzati, potenzialmente dannosi o, comunque, non conformi alle norme di salute e di sicurezza alimentare, 3 dei quali originati da controlli ufficiali svolti da personale del ruolo sanitario di questo DPV .

Il sistema di allerta rappresenta, pertanto, una garanzia di importanza fondamentale per la tutela dei consumatori, per il rapido intervento di ritiro della merce inidonea dai produttori e dai distributori.

Tale sistema ha raggiunto un buon livello di funzionalità con tempi rapidi di scambio delle informazioni tra enti ed anche tra gli operatori commerciali che avvertono maggiormente l'opportunità sanitaria ed economica di intervenire attivamente nella gestione di crisi che li coinvolgono direttamente.



Gli Audit sono i controlli ufficiali che consentono un confronto diretto con l'impresa alimentare su tutti gli aspetti di rilievo per garantire la Sicurezza Alimentare.

Tali controlli , comunicati per tempo all'impresa alimentare, si sono rivelati capaci di svelare un maggior numero di carenze e di individuare correttivi condivisi: ne sono stati effettuati 8, consentendo di rendere più omogenea l'applicazione delle norme, i motivi di infrazione e le modalità di riparazione dei difetti del sistema.

Tipologia di stabilimenti sottoposti ad Audit	N. accessi negli stabilimenti	N. stabilimenti auditati	N. Rapporti finali di Audit con Non conformità	N. audit sugli OSA
Lavorazione e trasformazione carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita – settore supermercato	1	1	1	1
Produzione di prodotti a base di latte in impianto non riconosciuto	1	1	1	1
Prodotti a base di carne impianto di lavorazione CE	1	1	1	1
Prodotti della pesca impianti di trasformazione CE	2	2	2	2
Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione C	3	3	3	3
TOTALI	8	8	8	8

Tipologia stabilimenti sottoposti ad AUDIT	Condizioni strutture ed attrezzature	Piano HAC CP	Lotta agli infestanti	Criteri microbiologici Reg. CE 2073/05 e smi	Controllo delle temperature
Lavorazione e trasformazione carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, settore supermercato	1	1	1	1	1

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore FF del Servizio dott. Filippo Pistoia

Produzione di prodotti a base di latte in impianto non riconosciuto	1	1	1	1	1
Prodotti a base di carne impianto di lavorazione CE	1	1	1	1	1
Prodotti della pesca impianti di trasformazione	2	2	2	2	2
Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione CE	3	3	3	3	3
TOTALI	8	8	8	8	8

CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI CE

Tipologia produttiva stab. CE	N.stabilimenti	N. Stabilimenti alto Rischio	N. Stabilimenti Medio Rischio	N. Stabilimenti Basso Rischio
Sezione 0 Attività Generali	49	1	3	45
Sezione I Carni di ungulati domestici	15	1	3	11
Sezione II Carni di pollame	7	0	0	7
Sezione III Carni di selvaggina allevata	1	0	1	0
Sezione IV Carni di selvaggina cacciata	2	0	1	1
Sezione V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	7	0	1	6
Sezione VI Prodotti a base di carne	21	0	2	19
Sezione VII Molluschi bivalvi	4	0	1	3
Sezione VIII Prodotti della pesca	33	1	3	29
Sezione IX Latte e prodotti a base di latte	89	1	17	71
Sezione X Uova e ovo prodotti	7	0	2	5
Sezione XI Cosce di rana e lumache	0	0	0	0
Sezione XII Grassi animali fusi	0	0	0	0
Sezione XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	1	0	0	1
Sezione XIV Gelatine	1	0	0	1
Sezione XV Collagene	0	0	0	0
TOTALI	237	4	34	199

CONTROLLI IN UFFICIALI IN SUPERVISIONE



UNITA' OPERATIVA VETERINARIA TERRITORIALE DI Corleone

UNITA' OPERATIVA VETERINARIA TERRITORIALE DI MISILMERI

Sono stati effettuati, ai sensi delle indicazioni riportate nella nota Ministeriale DGSAN Prot. n. 0015372-P del 16/08/2012 e ai sensi dell'art. 5 paragrafo 1, lettera a e art. 12, comma 2 del Reg. UE n. 2017/625, per verificare l'efficacia dei **Controlli Ufficiali**, effettuati dal personale del ruolo sanitario delle Unità Operative Veterinarie Territoriali e per verificare se i controlli ufficiali condotti hanno rispettato il corretto mantenimento, la conoscenza e l'applicazione delle procedure, dei regolamenti, delle linee guida e dei protocolli operativi, emanati dal Dipartimento di Prevenzione Veterinario e dalle normative di settore per garantire imparzialità, coerenza ed omogeneità nello svolgimento dei suddetti controlli ufficiali.

I controlli ufficiali in supervisione, disposti con nota prot. n. 7245/D del 29.12.2020, hanno interessato tutte le attività comprese nelle competenze dei servizi di Sanità Animale, di Igiene delle Produzioni degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati e del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche in relazioni a verifiche a priori, in tempo reale con affiancamento sul campo, e a posteriori.



Area B “Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati”

Attività di macellazione (n° 7 impianti di macellazione)	Quantità
N° Giornate di macellazione	1019
N° Bovini	25.994
N° Suini	19.996
N° Equini	526
N° Ovi- caprini adulti	56.918
N° Agnelli – Capretti	264.500
N° controlli ispettive sugli animali macellati	367.934
N° totale carcasse distrutte di specie diverse	305
Campionamenti salmonelle nelle carni suine	64
Campionamenti EST ovi/caprini(Scrapie)	404