

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
 Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati

AGGIORNATO AL 31/12/2019

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
 Direttore ff ad interim
 dott.ssa Curcurù Loredana

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

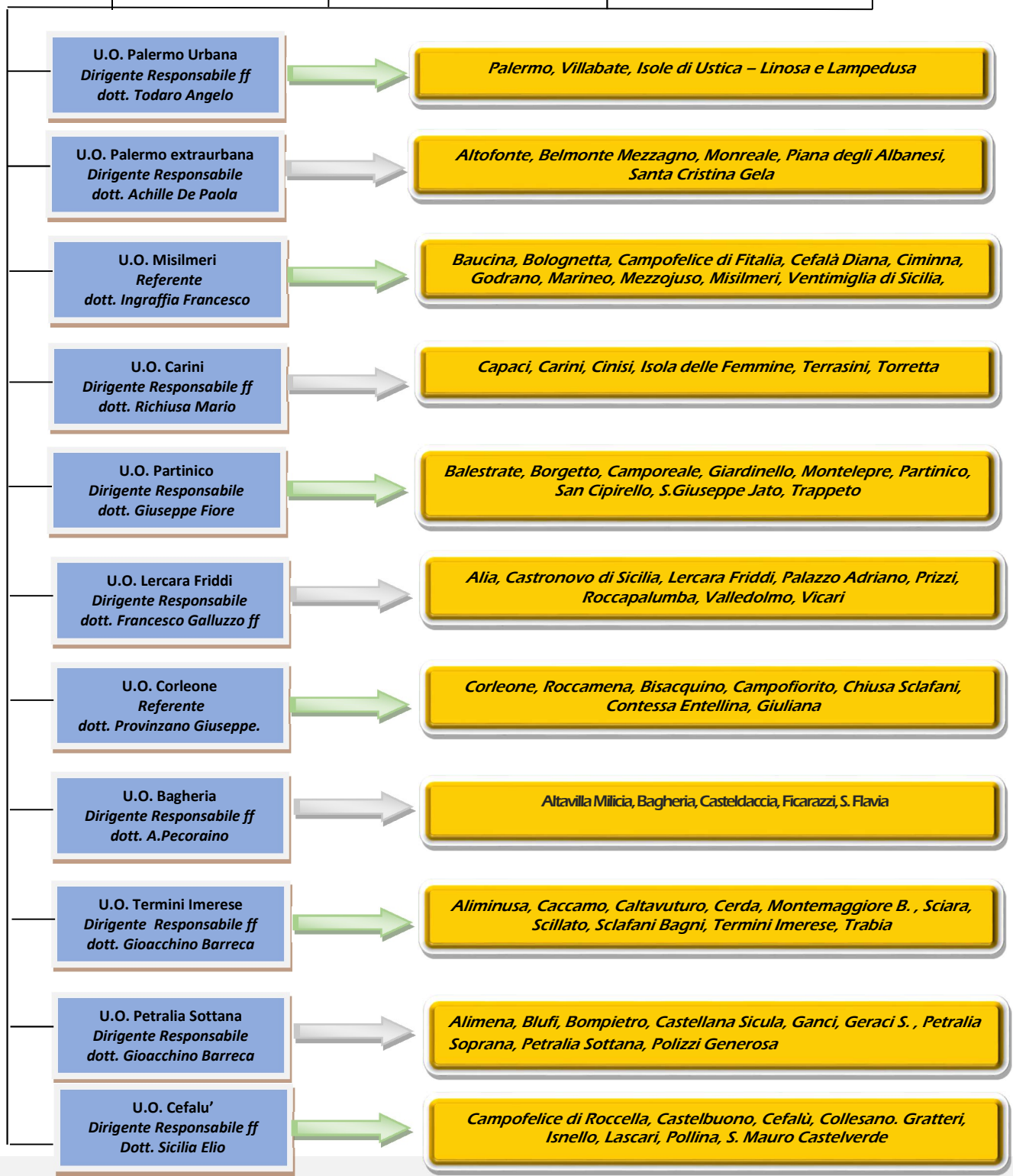
U.O. Anagrafe animale
 Dirigente Responsabile ff
 dott. Sergio Glorioso

U.O.C. Sanità Animale
 Direttore F. F.
 Dott. Mario Richiusa

U.O.C. Igiene della Produzione degli Alimenti di O.A. e loro Derivati
 Direttore F. F.
 dott. Filippo Pistoia

U.O.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche
 Direttore Responsabile F. F.
 dott. Pecoraino Antonino

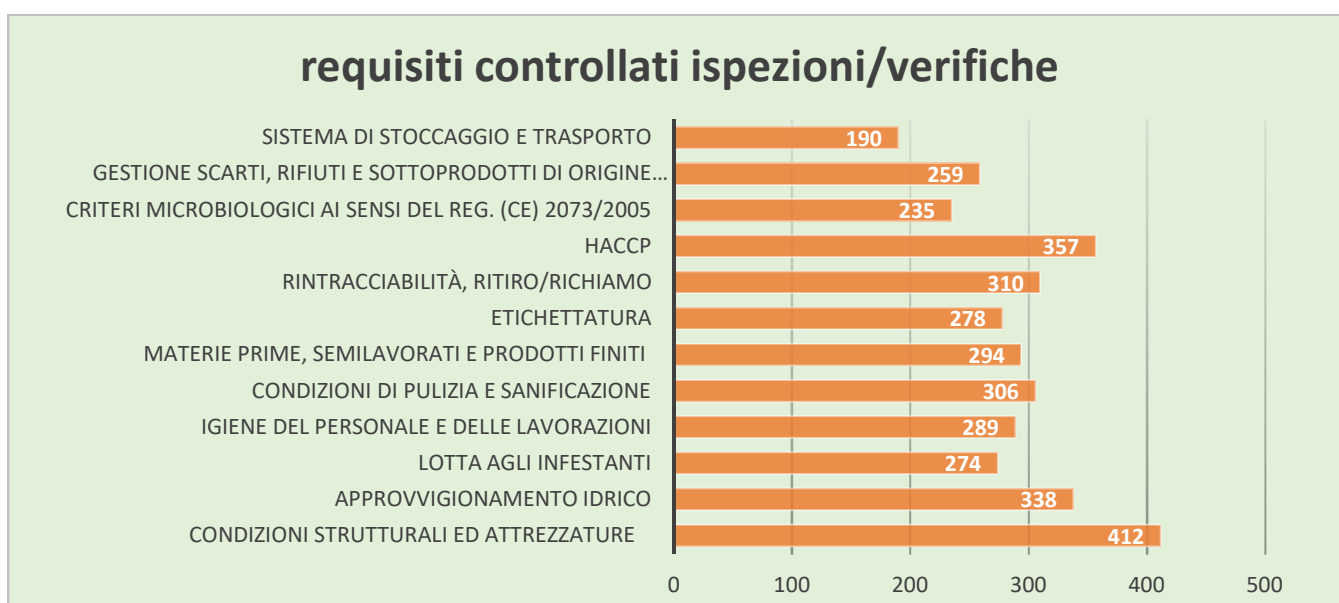
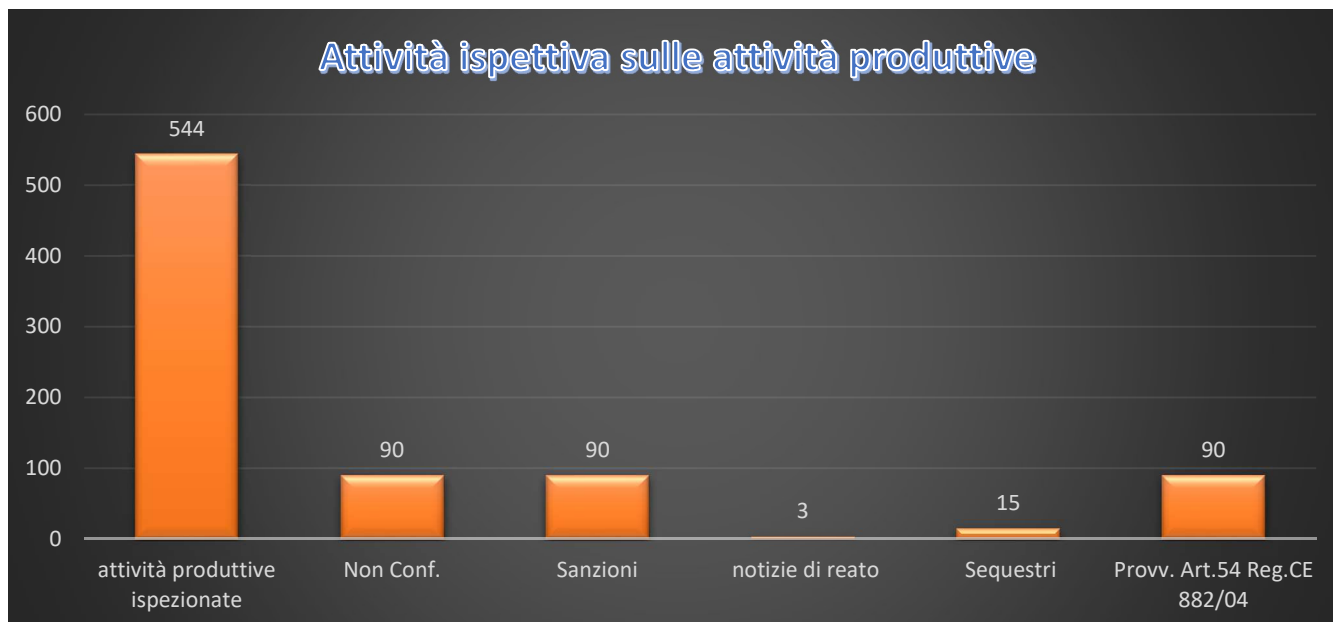
U.O.C. Igiene Urbana Canile
 Direttore F. F.
 Dott. Fiore Giuseppe



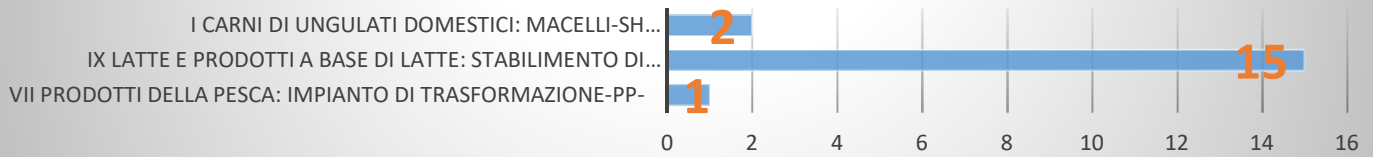
Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati

Anagrafica: Attività produttive Registrate/Riconosciute	Numero di attività produttive
ASP Palermo Dipartimento di Prevenzione Veterinario- S.I.A.O.A.	
Descrizione per tipologie attività:	
Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	245
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	36
Produzione di pasta secca e/o fresca	1
Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	12
Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	13
Produzione di cibi pronti in genere	531
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	1357
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	306
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	25
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	24
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	9
Ristorazione pubblica	189
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	203
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	868
Commercio ambulante	149
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	1
Piattaforma di distribuzione alimenti	9
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	543
Deposito frigorifero autonomo -CS	34
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	7
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,equini, ratiti	9
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	14
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	5
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	7
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	4
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	39
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	1
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	1
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	29
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	29
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-	2
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	1
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	72
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP_	70
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	15
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	8
XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP	1
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	1
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-	1
Totali stabilimenti:	4.871

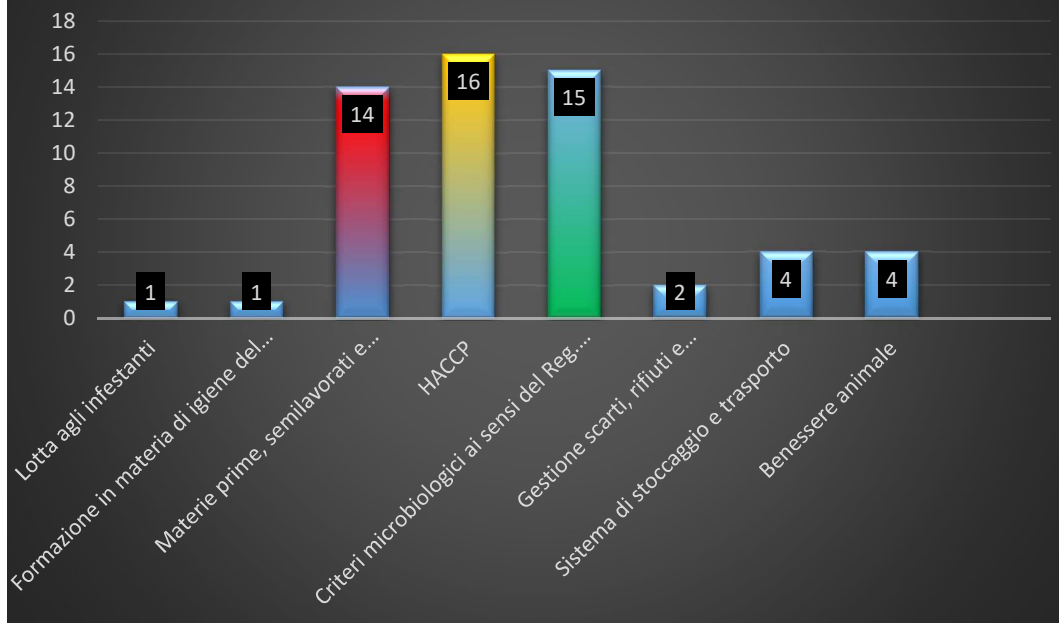
n.stabilimenti	attività produttive ispezionate	n. ispezioni	Non Conf.	Sanzioni	notizie di reato	Sequestri	Provv. Art.54 Reg.CE 882/04
4871	544	3905	90	90	3	15	90



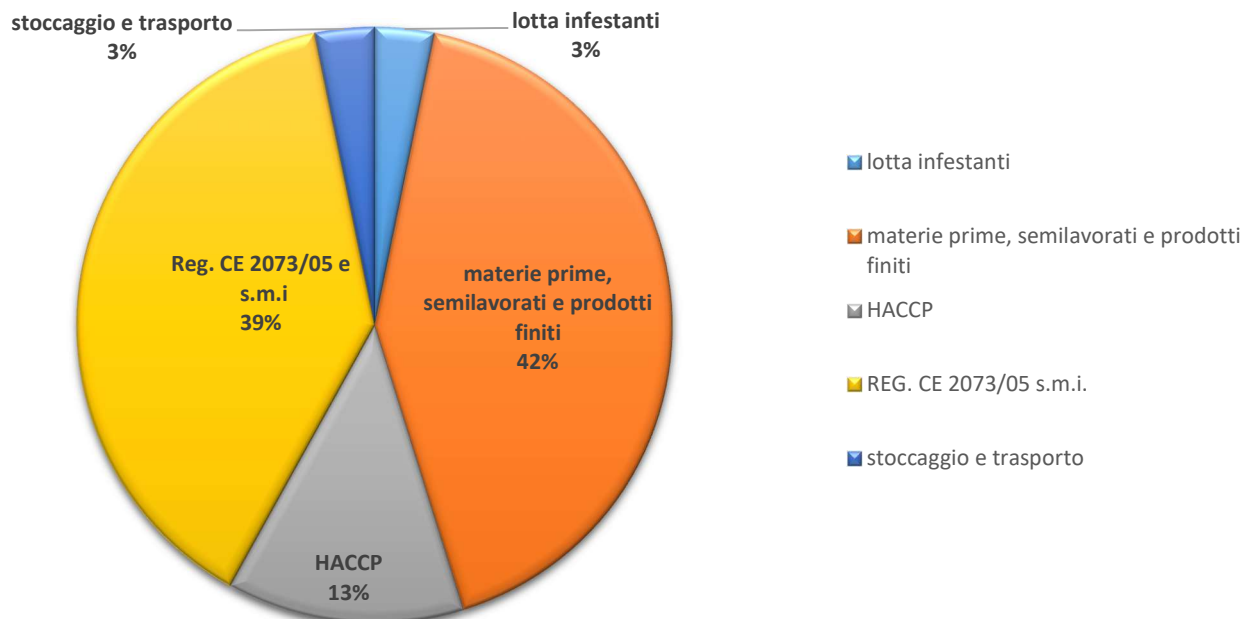
attività produttive Auditate



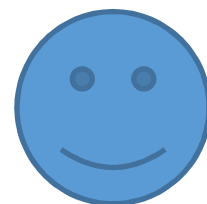
Casistica procedure controllate durante gli AUDIT



Audit: Non Conformità rilevate





Sistemi d'allerta



Alimenti	<ul style="list-style-type: none">➤ Sostanze o microrganismi non consentiti➤ Vietati➤ Limiti superiori alla norma di riferimento
SISTEMI D'ALLERTA ATTIVATI DAL S.I.A.O.A	
Mitili	Salmonella Typhimurium
tranci di Tonno	Impurità Solide

SISTEMI D'ALLERTA RICEVUTI E VERIFICATI	
Seppia	Cadmio
Salametto	Presenza latte non dichiarato
Tilapia	Sulfadiazina
Salame	Listeria Monocytogenes
Mazzancolle	Solfiti
Vongole	E. Coli
Carne Suina	Sulfadimetossina
Formaggi di Capra	E. Coli
Mitili	Biotossina PSP
Mitili	E. Coli
Salame	Salmonella SPP
Molluschi Bivalvi	E. Coli
Mitili	Norovirus
Formaggio Gorgonzola	Listeria Monocytogenes

“Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande” Anno 2019”

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	 Pericolo da ricercare:		N. analisi totale	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione
				Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	19	6
	Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)	14	1	13		
	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	19	6	13		
	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	19	5	14		
	Diossine e PCB (Reg.1881)	17	2	15		
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC. Sezione 5	Salmonella spp (Reg.2073)	6	1	5	
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	4	1	3	
		Escherichia coli (Reg. 2073)	6	1	5	
		Listeria monocytogenes (Reg. 2013)	6	1	5	
Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)		4	1	3		
Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)		6	1	5		
Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)		4	1	3		
Diossine e PCB (Reg.1881)		7	2	5		
IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)		5	0	5		
PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti) Sezione 6	Salmonella spp (Reg. 2073)	7	1	6		
	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	4	1	3		
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	7	1	6		
	Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	4	1	3		
	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	6	1	5		
	Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	6	1	5		
	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	6	1	5		
	Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)	6	1	5		
	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	4	0	4		
	Diossine e PCB (Reg.1881)	5	1	4		
	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)	3	0	3		
	PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA,	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI E	Salmonella spp (Reg 2073)	14	1	13

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati

ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	TUNICATI VIVI E RANE Sezioni 7 e 11	Escherichia coli (Reg. 2073)	14	1	13
		Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)	15	2	13
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	13	0	13
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)	15	2	13
		Diossine e PCB (Reg.1881)	14	1	13
		IPA se affumicati (Reg.1881)	0	0	0
	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA Sezione 8	Istamina (Reg.2073)	16	11	5
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	10	5	5
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	16	11	5
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	10	5	5
		Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	13	8	5
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	13	8	5
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	10	5	5
		Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)	10	5	5
		Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)	10	5	5
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)	10	5	5
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	11	5	6
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)	10	8	2
		Diossina e PCB (Reg.1881)	10	7	3
		Anisakis	6	2	4
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE Sezione 9	Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	11	4	7
		Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)	14	5	9
		Escherichia coli (Reg. 2073)	13	5	8
		Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)	13	5	8
		Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)	12	5	7
		Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	11	4	7
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)	12	5	7
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	12	5	7
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	14	7	7
		Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	12	5	7
		Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	11	4	7
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	8	3	5
		Salmonella spp (Reg. 2073)	12	5	7
		Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	11	4	7
		Muffe (solo formaggio grattugiato)(v. valori guida in Allegato 7)	6	1	5
		Stabilità microbiologica (latte UHT)	7	0	7
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	12	5	7
		Diossine e PCB (Reg.1881)	12	5	7

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati

UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOTTI Sezione 10	Salmonella spp (Reg. 2073)	3	1	2
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	3	1	2
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	3	1	2
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	5	3	2
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE Sezione 14	Salmonella spp (Reg. 2073)	3	0	3
GRASSI E OLI DI O.A.	GRASSI E OLI DI O.A. Sezione 12	Diossine, PPCB (Reg. 1881)	2	0	2
		IPA, (Reg.1881)	1	0	1
		Metalli pesanti (PB) (Reg.1881)	2	0	2
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Idrossimetilfurfurale	12	4	8
TOTALE			671	222	449



NON CONFORMITA' RILEVATE SU:

N° 6 CAMPIONAMENTI DI MOLLUSCHI BIVALVI	N° 4 NOROVIRUS GI/GII N° 2 SALMONELLA SPP N° 1 SALMONELLA SPP N° 1 CAMPYLABACTER SPP	<ul style="list-style-type: none"> ATTIVAZIONE ALERTA REG. CE 882/04 ART. 28 E REG. CE 882/04 ART. 54 DENUNCIA A.G.
N° 1 CAMPIONAMENTO DI PREPARAZIONI CARNI		
N° 1 CAMPIONAMENTO LATTE E PRODOTTI BASE LATTE		

Piano Regionale di controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e negli alimenti - Anno 2019

E120	Cocciniglia, Ac Carminico
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali

Campionamenti effettuati su preparati di carne n.2

Esito regolamentare



Controlli delle micotossine negli alimenti

micotossina	Matrice
<i>afatossina M1</i>	latte – esito regolamentare

Piano Regionale Allergeni

MATRICI	ALLERGENE / campionamenti
Carne macinata e preparazioni di carne	Glutine 1
<u>Campione non regolamentare</u>	Ovoproteine 1
	Caseina 1
	Solfiti 19
prodotti gastronomici a base di carne	Glutine 1
	Ovoalbumine 1
	β -lattoglobulina 1
	Caseina 1
	Solfiti 8
preparati a base di pesce	Glutine 1
	proteine crostacei 1
	Solfiti 10
	proteine mollusch 1
crostacei non trasformati	Solfiti 10

REG. CE 882/04 ART. 54
ILLECITO AMMINISTRATIVO



Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti

MATRICI	
Latte	1
carne (muscolo)	1
pesce da taglio	1
Miele	1
Campioni conformi	

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti

MATRICI	
formaggio	1
Miele	1
gelati e dessert	1

Campioni regolamentari

CONTROLLI UFFICIALE IN SUPERVISIONE

**art. 8.3.a Reg. CE 882/2004 nota DGSAF prot. 0015372-P del
16/08/2012 e Procedura PR 015DPV002-03 del 09/03/2019**

AUDIT INTERNI



c/o Unità Operative Veterinarie di:

✚ Partinico

✚ Petralia Sottana

