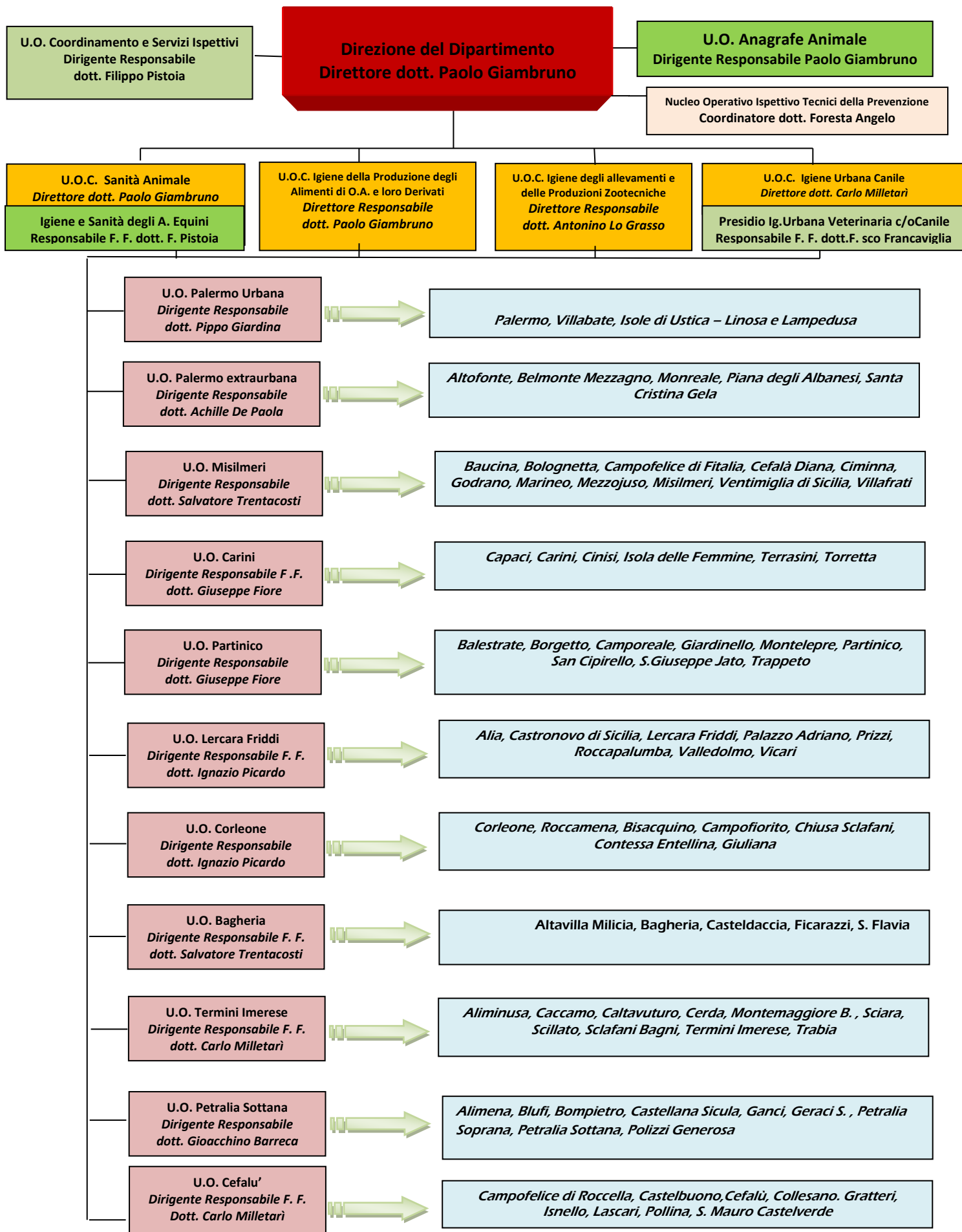


Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore del Servizio dott. Paolo Giambruno




Rilevazione dei dati sul Controllo Ufficiale degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati per l'anno 2014 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 Controllo degli Alimenti di Origine Animale.

L'obiettivo di realizzazione del PRIS permane uno dei fondamentali strumenti della prevenzione, a tutela dei cittadini e dei consumatori, in difesa delle produzioni primarie e per la promozione della sicurezza alimentare nei diversi ambiti produttivi.

Le frequenze previste per le attività di ispezione, campionamento e di audit sono state rispettate ed il numero di controlli è stato raggiunto e, per taluni ambiti, superato quanto programmato nel Piano Regionale.



La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea mira a proteggere la salute e gli interessi dei consumatori garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato interno.

Per raggiungere tale obiettivo, l'Unione Europea provvede a elaborare e a fare rispettare norme di controllo in materia di igiene degli alimenti, dei prodotti alimentari, di salute, di benessere degli animali e di prevenzione dei rischi di contaminazione da sostanze esterne e prescrive norme volte a garantire l'adeguata etichettatura di tali prodotti. Questa politica è stata riformata all'inizio degli anni 2000 all'insegna del cosiddetto approccio "dai campi alla tavola".

Un livello elevato di sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari commercializzati nell'Unione viene così garantito in tutte le fasi della catena di produzione e distribuzione. Questa procedura si applica sia ai prodotti alimentari prodotti nell'Unione che a quelli importati da Paesi terzi.

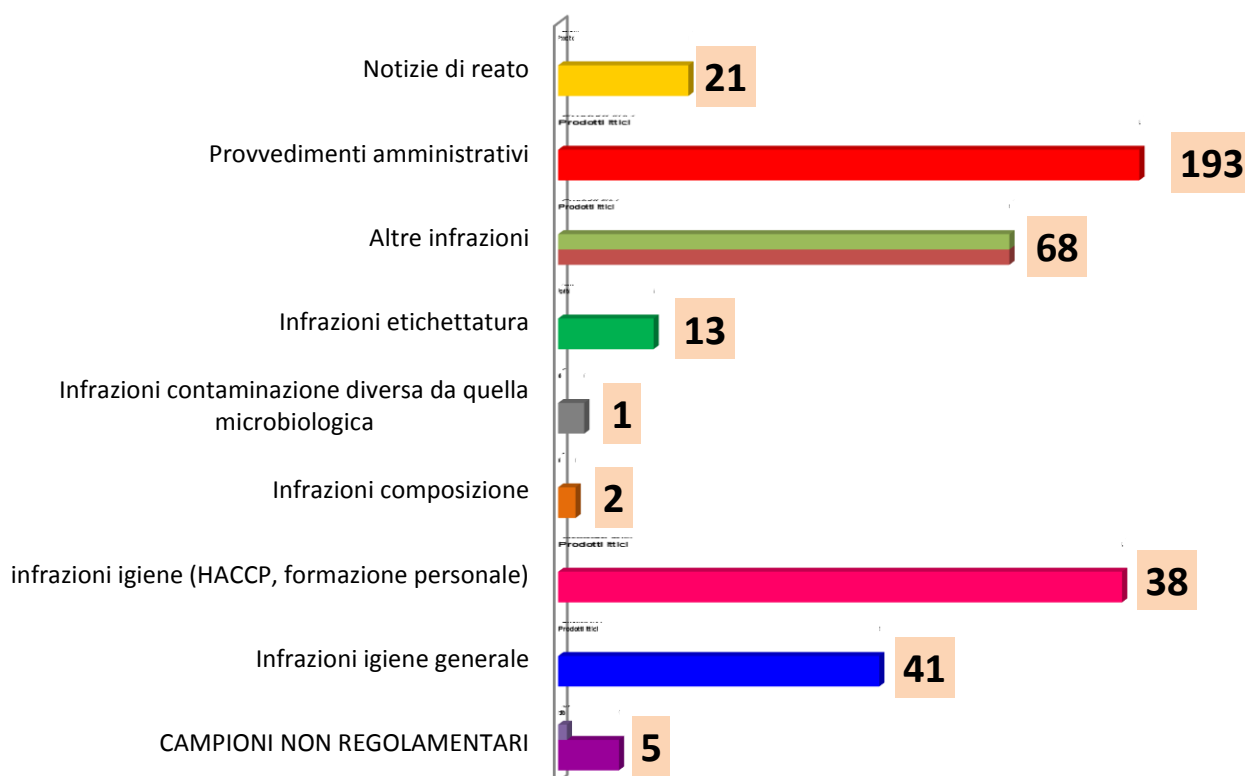
Le verifiche, le ispezioni, i campionamenti e gli audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), con l'ausilio dei controlli materiali, documentali e d'identità, sono espletati dall'Autorità Competente Locale (ASP) che tramite il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e la valutazione del rischio 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 P.R.I.S.2012/2014 (Piano Regionale Integrato Sicilia).

Il PRIS 2012 - 2014 comprende al suo interno programmi orientati ai controlli di seguito specificati:

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE IMPRESE ALIMENTARI D.P.R. 14/07/1995 MODIFICATO DAL D.M. 08/10/1998 ALLEGATO "A"	TOTALI
NUMERO DI UNITA'	13.230
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	2.774
NUMERO DI ISPEZIONI	3.693
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	189
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	636
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5
Infrazioni igiene generale	41
infrazioni igiene (HACCP, formazione personale)	38
Infrazioni composizione	2
Infrazioni contaminazione diversa da quella microbiologica	1
Infrazioni etichettatura	13
Altre infrazioni	68
Provvedimenti amministrativi	193
Notizie di reato	21

Inadeguatezze/non conformità riscontrate sulle Imprese Alimentari registrate



**campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D. L.vo 114/2006 -
ALLERGENI**

Matrici/Allergeni da ricercare / Laboratorio di conferimento	PRIS	Totale campioni SIAOA
Carni macinate e preparazioni di carni (allergeni 1, 3 e 6 conferimento IZSS)		3
Carni macinate e preparazioni di carni (allergene 8 conferimento IZSS)		100
Prodotti a base di carne compresi prodotti gastronomici (allergeni 1, 3, 6 e 8 conferimento IZSS)		4
Preparati a base di pesce (allergeni 1, 2, 8 e 9 conferimento IZSS)		1
Crostacei non trasformati (allergeni 8 conferimento IZSS)		30
Omogeneizzato di carne (allergeni 1, 3, 6 e 8 conferimento IZSS)		2
TOTALE		140

Campioni non regolamentari: 5

presenza di sostanze non consentite (D.lgs. 114/2006) su carni macinate e preparazioni a base di carne.



- Controlli ufficiali (ispezioni) presso Stabilimenti

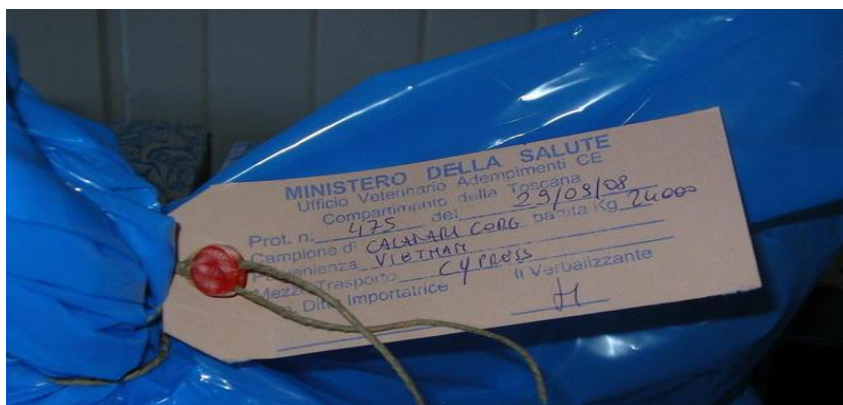
utilizzatori di additivi n.4

Campionamenti sulla presenza di IMPURITA' SOLIDE negli alimenti

Matrice	Totale campioni
miele	1

• **Campionamenti sulla presenza di RESIDUI di FITOSANITARI nei prodotti alimentari**

Matrici	PRIS
	Totale campioni SIAOA
fegatini di pollame	1
miele	8
Totale	9



• **Piano Regionale di controllo ufficiale sulla CONTAMINAZIONE MIROBIOLOGICA degli alimenti**

Tipologia OSA	PRIS
	Totale controlli/ campioni SIAOA
Produttori e confezionatori all'ingrosso	15
Produttori e confezionatori al dettaglio	13
Ristorazione tradizionale	30
Ristorazione etnica	20
Bar, rosticcerie, pasticcerie	30

Dipartimento di Prevenzione Veterinario
Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati
 Direttore del Servizio dott. Paolo Giambruno


Agriturismi	15
Self-service	10
Mense ospedaliere	5
Mense scolastiche e universitarie	10
Mense circondariali	2
Mense uffici pubblici	5
Centri di cottura	5
Catering	5
Case di riposo e altro	10
Distribuzione all'ingrosso	10
Grande distribuzione organizzata	13
Negozi di vicinato	12
Totale	210



• campionamenti sulla presenza di **MICOTOSSINE** negli alimenti

Matrice	Contaminante	N. Campioni
Latte crudo trattato termicamente, e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte eccetto i prodotti alimentari destinati ai lattanti, alla prima infanzia e a prodotti dietetici.	MICOTOSSINE	2

• campionamenti sulla presenza di **CONTAMINANTI** negli alimenti

MATRICE	CONTAMINANTE	PRIS SIAOA
Latte per consumo umano	PCB DL, PCB NDL	8
Prodotti a base di latte bovino e ovino	PCB DL, PCB NDL	8
Carni e prodotti a base carne di bovini, ovini, suini e pollame.	Diossina	0
	PCB DL, PCB NDL	1
Uova di gallina e ovoprodotti	Diossina	1
	PCB DL, PCB NDL	2
Muscolo di pesce	Diossina	0
	Piombo, Cadmio, PCB, Mercurio	10
Crostacei (no carni scure di granchio, testa e torace aragosta e grossi crostacei)	Piombo, Cadmio	1
Molluschi Bivalvi	Piombo, Cadmio	30
Cefalopodi privi di viscere	Piombo, Cadmio	10
Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame	Cadmio, PCB DL, PCB NDL	1
totale		72
		
Monitoraggio per ricerca Larve <u>Anisakidae</u> D. D. G. n. 2458 del 20.12.2013		
Prodotti ittici sensibili all'infestazione	Totale campioni eseguiti	98

- campionamenti sulla presenza di **RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE** negli alimenti

MATRICE	PRIS controlli SIAOA	Totale Tipo di ricerca
CARNI		
produzione regionale	5	Residui sostanze attive
produzione non regionale	2	Residui sostanze attive
LATTE E DERIVATI		
produzione regionale	2	Residui sostanze attive
produzione non regionale	4	Residui sostanze attive
PRODOTTI ITTICI		
produzione regionale	1	Residui sostanze attive
UOVA		
produzione non regionale	1	Residui sostanze attive
TOTALE	15	



CONTROLLI INTEGRATI DEL TERRITORIO (CIT):

N. 83



CON POLIZIA DI STATO, POLIZIA MUNICIPALE, CARABINIERI, GUARDIA COSTIERA, NAS
Presso pub, ristoranti, pizzerie, macellerie, pescherie ecc..





Gestione del sistema rapido di allerta degli alimenti e dei mangimi.

n.allerte	Sostanze nocive/non consentite	alimento
2	Cloramfenicolo/larve di insetto	Miele
1	Moca	Filetti di acciughe
4	Istamina	Alici sott'olio
1	Istamina	Tonno sott'olio
1	Cadmio/mercurio	Merlin affumicato
2	e.coli/salmonella	Vongole veraci
1	Microorganismi non patogeni	Parmigiano reggiano
4	Mercurio	Pesce spada
1	Bacilli sporigeni	Latte
1	Mercurio	Verdesca
1	Cortisonici	Carne e frattaglie di vitello
1	Ormoni	Carne di maiale
1	Bacillo cereus	Zenzero
1	Antibiotici	Pollo
2	Data di scadenza alterata	Pollo
1	Listeria	Coppa di testa
1	Lattoglobulina	Prosciutto cotto
1	Cadmio	Seppioline congelate estere
ATTIVATO		

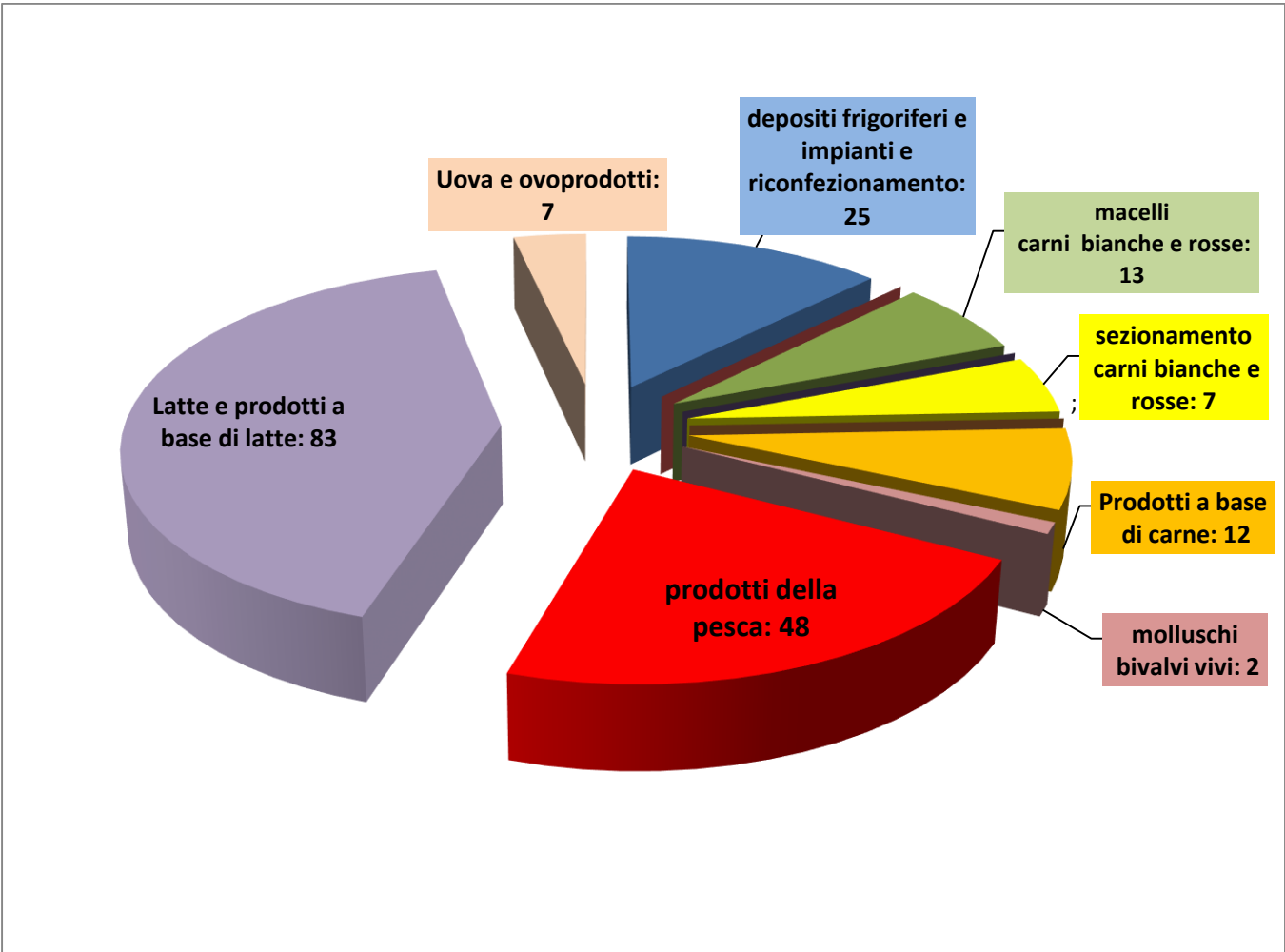
Il sistema di allerta ha gestito nell'anno 2014 numero 27 avvisi di alimenti, già commercializzati, potenzialmente dannosi o, comunque, non conformi alle norme di salute e di sicurezza alimentare, 1 dei quali originati da controlli ufficiali svolti nella Provincia di Palermo.

Il sistema di allerta rappresenta una garanzia di crescente importanza per la tutela dei consumatori, per il rapido intervento di ritiro della merce inidonea dai produttori e dai distributori e per il monitoraggio costante dei più rilevanti pericoli emergenti.

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.

STABILIMENTI OPERANTI RICONOSCIUTI CE AI SENSI DEL REGOLAMENTO 853/2004

N.STABILIMENTI CE	N.accessi negli stabilimenti	N. Ispezioni	Nr. Inadeguatezze/non conformità riscontrate	N. audit sugli OSA	N. Audit delle Regioni/Province sulle ASP
197	381	753	117	15	1





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.

Questi controlli (Audit), comunicati per tempo all'impresa e condotti in profondità, si sono rivelati capaci di svelare un maggior numero di carenze e di individuare correttivi condivisi: ne sono stati effettuati 15, consentendo di rendere più omogenea l'applicazione delle norme, i motivi di infrazione e le modalità di riparazione dei difetti del sistema.

Tipologia di stabilimento	N.accessi negli stabilimenti	N. Ispezioni	N. non conformità riscontrate	N. audit sugli OSA
depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento di carni	2	2	3	1
Prodotti a base di carne	2	2	2	2
molluschi bivalvi vivi				
prodotti della pesca	7	10	9	4
Latte e prodotti a base di latte	17	37	25	8
TOTALI	28	51	39	15

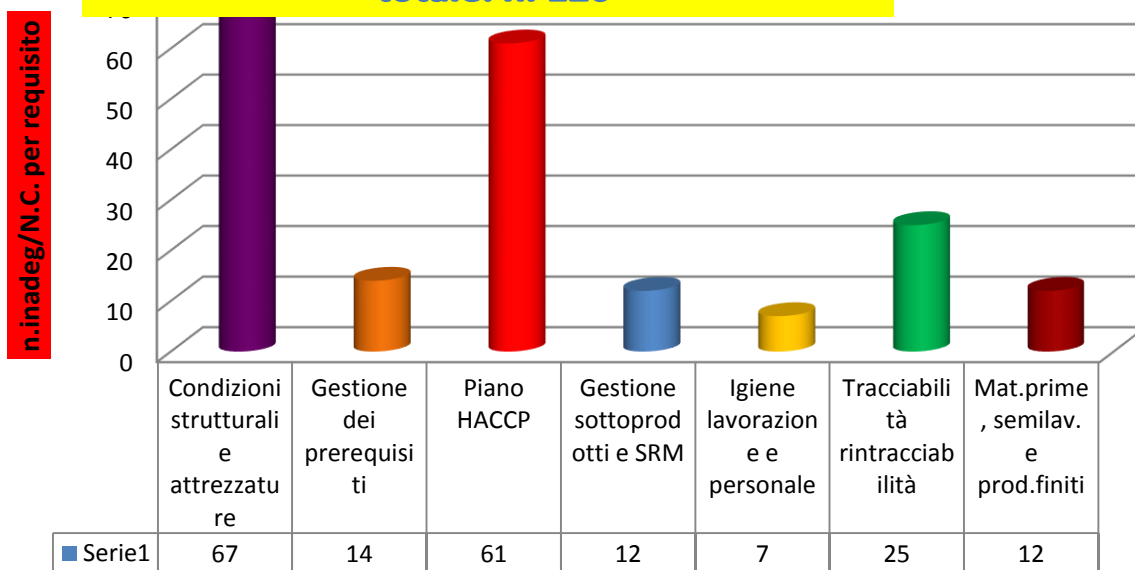
tipologia stabilimenti CE sottoposti ad AUDIT	Gestione dei prerequisiti GMP/GHP	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Tracciabilità rintracciabilità	Mat.prime, semilav. e prod.finiti
depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	1	1		1	
macelli e sezionamento carni cacciata					
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	1			1	
prodotti della pesca	4	1		3	1
Latte e prodotti a base di latte	3	6	6	3	7
TOTALI	9	8	6	8	8

CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI CE

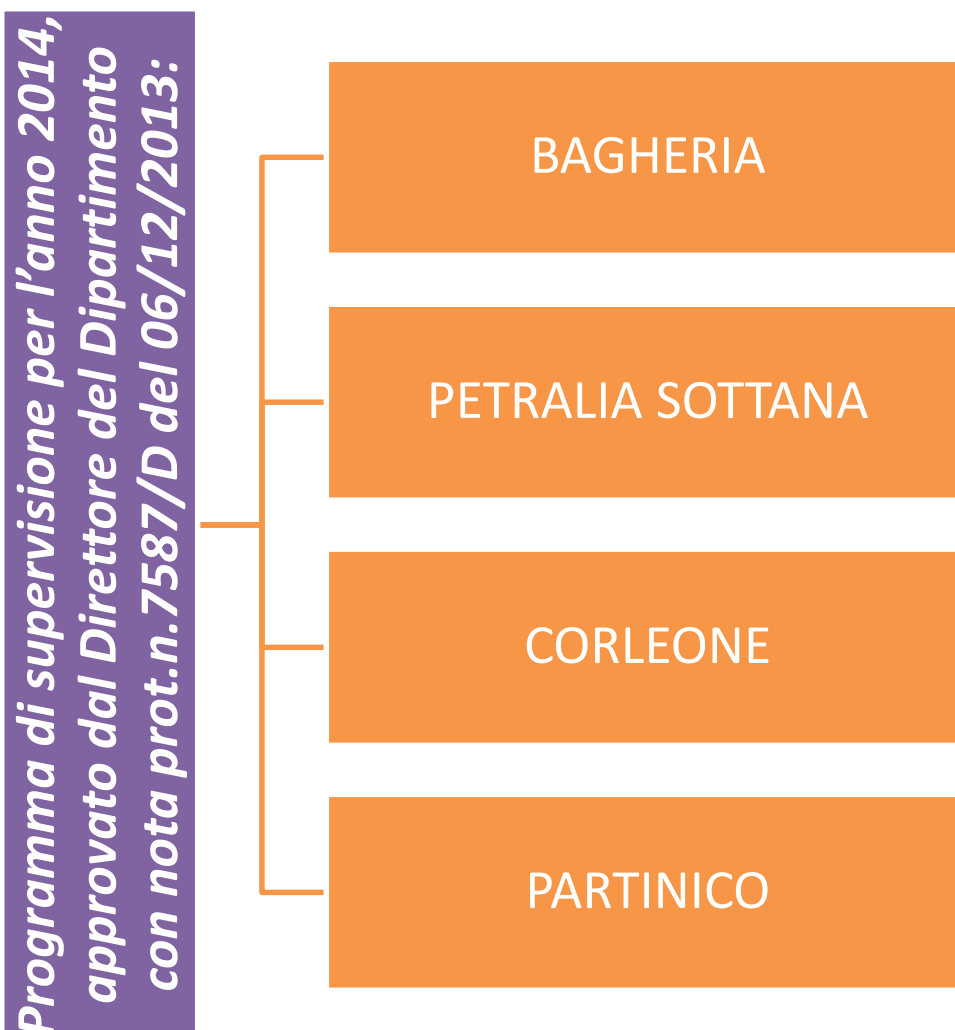
Tipologia di stabilimento	N.stabilimenti	N. Stabilimenti alto Rischio	N. Stabilimenti Medio Rischio	N. Stabilimenti Basso Rischio
depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	25	0	7	18
macelli e sezionamento carni rosse	16	2	5	9
macelli e sezionamento carni bianche	4	0	1	3
Prodotti a base di carne	12	0	1	11
molluschi bivalvi vivi	2	0	1	1
prodotti della pesca	48	3	11	34
Latte e prodotti a base di latte	83	3	30	50
Uova e ovoprodotti	7	0	2	5
TOTALI	197	8	58	131

Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Mat.prima, semilav. e prod.finiti
24	20	33	9	2	16	12

Inadeguatezze/non conform riscontrate negli stabilimenti CE
 totale: n. 126



CONTROLLI IN UFFICIALI IN SUPERVISIONE



Sono stati effettuati, ai sensi delle indicazioni riportate nella nota Ministeriale DG SAN Prot. n. 0015372-P del 16/08/2012, per verificare l'efficacia dei **Controlli Ufficiali**, effettuati dalle Unità Operative Veterinarie Territoriali al fine di verificare se i controlli ufficiali condotti dalle Autorità competenti relativi alla normativa in materia di mangimi e alimenti, alle norme di salute e sul benessere degli animali sono stati eseguiti in modo efficace e sono idonei a conseguire gli obiettivi stabiliti dalla normativa pertinente, compresa la conformità ai piani di controllo nazionali e regionali.

Si identificano come strumento all'interno delle attività di formazione, addestramento ed affiancamento di tutte le tipologie di operatori che sono coinvolti nell'ambito delle attività del controllo ufficiale previsto dal Reg. CE N. 882/2004,

utili per "potenziare" le capacità tecniche degli operatori stessi, mediante la condivisione delle migliori pratiche disponibili nei servizi, attraverso un confronto diretto e sul campo tra tutte le parti interessate alle attività correlate alla sicurezza alimentare.

