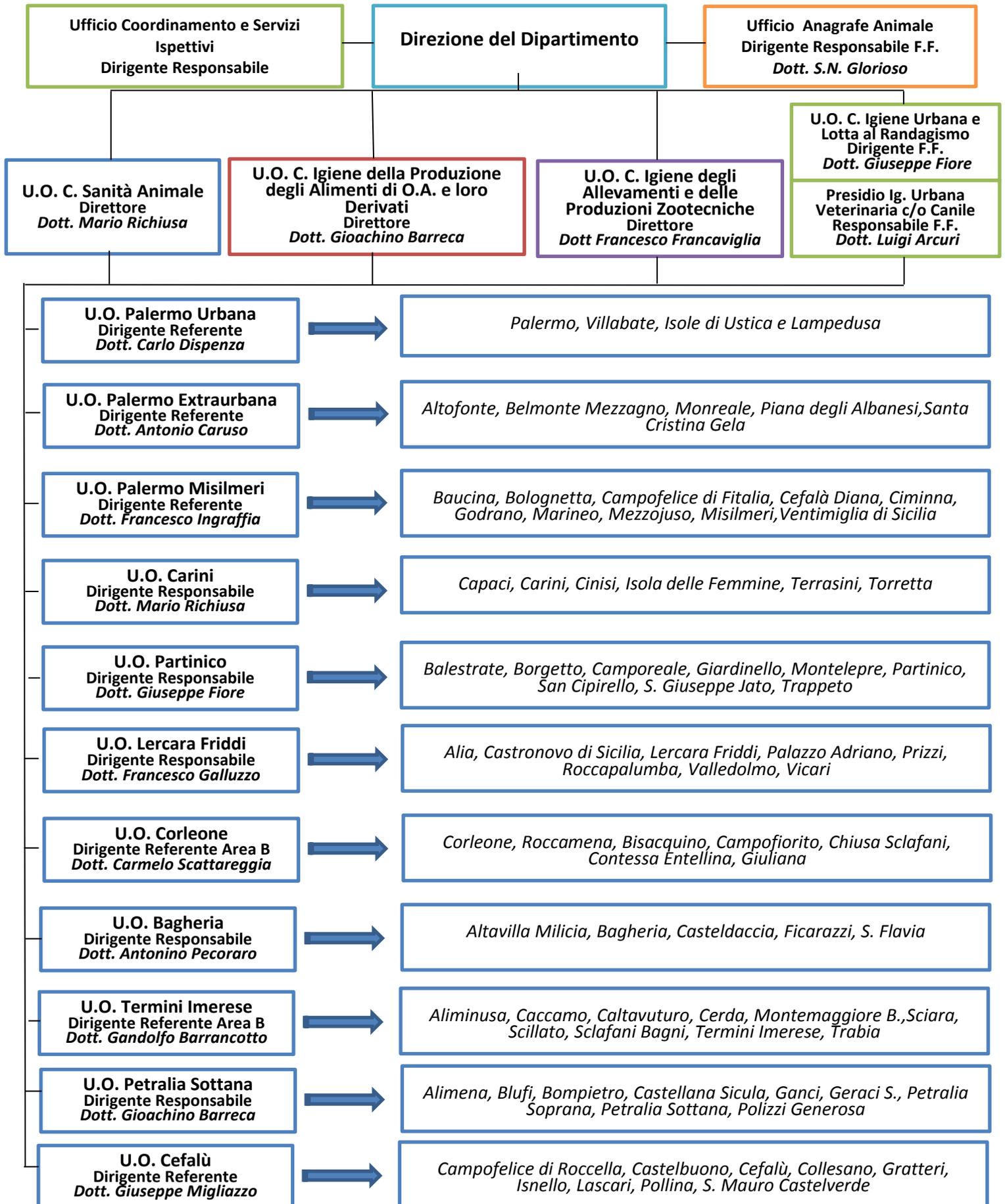


## Dipartimento di Prevenzione Veterinario

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

Direttore dell'U.O.C. Dott. Gioachino Barreca



## **Rilevazione dei dati sul Controllo ufficiale degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati per l'anno 2022 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 la tutelare la salute pubblica nei diversi ambiti produttivi.**

**Le frequenze previste per le attività di screening, di screening mirato, di verifica, di esposizione di campionamento per le analisi e di audit sono state rispettate ed il numero è stato raggiunto.**

Le verifiche, le ispezioni, i campionamenti e audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), con l'ausilio dei controlli materiali, documentali e d'identità, sono stati espletati dell'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 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 delle Salute della Regione Sicilia e denominato PRIC (Piano Regionale Integrato dei Controlli), in seguito all'elaborazione del Piano Nazionale di Prevenzione.

| <b>Attività Produttive – Imprese Alimentari<br/>Registrate e Stabilimenti Riconosciuti</b> | <b>Numero Attività Produttive<br/>Numero ispezioni</b> |
|--|--|
| Numero di Stabilimenti   | 3923   |
| Numero di Stabilimenti Ispezionati   | 573  |
| Numero Ispezioni   | 1697   |
| Numero Riconoscimenti CE   | 210  |
| Numero Stabilimenti con Relazioni di non Conformità  | 298  |
| <b>Controlli Ufficiali Effettuati</b>  | <b>Requisiti Controllati</b>                           |
| HACCP  | 498  |
| Criteri Microbiologici ai sensi del Reg. CE 2073/05 e smi.                                 | 493  |
| Condizioni di Strutture ed Attrezzature  | 548  |
| Approvvigionamento Idrico  | 505  |
| Lotta agli Infestanti  | 513  |
| Igiene Personale e delle Lavorazioni   | 515  |
| Condizioni di Pulizia e Sanificazione  | 519  |
| Materie Prime Semilavorati e Prodotti Finiti   | 503  |
| Etichettatura  | 462  |
| Rintracciabilità Ritiro / Richiamo   | 501  |
| Sistema di Stoccaggio e Trasporto  | 273  |
| Gestione Scarti Rifiuti e Sottoprodotti di Origine Animale                                 | 442  |
| Violazioni Amministrative Contestate   | 42   |
| Sequestri  | 9  |
| Notizie di Reato   | 1  |

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 376 del 26/05/2020  
RADIAZIONI IONIZZANTI**

| <b>Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br/>IZS della Sicilia di Palermo</b>     | <b>Totale campioni<br/>SIAOA</b> |
|---|----------------------------------|
| Molluschi bivalvi con guscio, seppie con osso non eviscerate, calamari e polpi non eviscerati | <b>1</b>                         |
| Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati   | <b>1</b>                         |
| Pollame, suino, bovino.   | <b>1</b>                         |
| <b>Totale</b>   | <b>3</b>                         |

**Campioni non regolamentari: 0**

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 484 del 25/06/2020**  
**Additivi - Aromi Alimentari –Aromi di Fumo**

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

**Campioni non regolamentari: 0**

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 339 del 28/04/2022**  
**Residui di prodotti Fitosanitari in alimenti**

| <b>Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br/>IZS della Sicilia di Palermo</b> | <b>Totale campioni<br/>SIAOA</b> |
|---|----------------------------------|
| Carne – regionale / extraregionale  | <b>11</b>                        |
| Miele - regionale / extraregionale  | <b>3</b>                         |
| Latte e derivati - regionale / extraregionale   | <b>7</b>                         |
| Uova - regionale  | <b>2</b>                         |
| Grasso di maiale  | <b>1</b>                         |
| Grasso di suino - convenzionale   | <b>1</b>                         |
| Latte vaccino - convenzionale / biologico   | <b>2</b>                         |
| <b>Totale</b>   | <b>27</b>                        |

**Campioni non regolamentari: 0**

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 1889 del 18/10/2018**  
**Controllo dei rischi Microbiologici chimici e fisici negli alimenti**

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale analiti<br>SIAOA |               |
|---|-------------------------|---------------|
|   | Produzione              | Distribuzione |
| Carne Fresca  | 19                      | 68            |
| Carni macinate, preparazioni di carni, Carni separate meccanicamente              | 9                       | 39            |
| Prodotti a base di carne  | 9                       | 37            |
| Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, Tunicati vivi e rane                         | 6                       | 77            |
| Pesci e prodotti della pesca  | 90                      | 62            |
| Latte e prodotti a base di latte  | 76                      | 124           |
| Uova ed ovoprodotti   | 6                       | 12            |
| Gelatine e collagene  | 0                       | 3             |
| Grassi e oli di origine animale   | 0                       | 5             |
| Miele e prodotti dell'alveare   | 4                       | 8             |
| <b>Totale</b>   | <b>654</b>              |               |

**Campioni non regolamentari: 3** - n° 1 Carne fresca  
 - n° 2 Prodotti a base di latte

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 194 del 08/03/2021**  
**Monitoraggio della Radioattività negli alimenti**

| Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br>IZS della Sicilia di Palermo | Totale campioni<br>SIAOA |
|---|--------------------------|
| Latte vaccino   | 1                        |
| Carne   | 1                        |
| Pesce da taglio   | 1                        |
| Miele   | 1                        |
| <b>Totale</b>   | <b>4</b>                 |

**Campioni non regolamentari: 0**

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 536 del 16/07/2020**  
**Monitoraggio Contaminanti negli alimenti**

| <b>Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br/>IZS della Sicilia di Palermo</b> | <b>Totale campioni<br/>SIAOA</b> |
|---|----------------------------------|
| Formaggi pasta extra-dura   | <b>1</b>                         |
| Formaggi pasta semi-dura  | <b>1</b>                         |
| Formaggi pasta semi-molle   | <b>1</b>                         |
| Derivati del latte  | <b>1</b>                         |
| <b>Totale</b>   | <b>4</b>                         |

**Campioni non regolamentari: 0**

**Campionamenti sulla verifica della corretta applicazione del D.D.G. n° 537 del 16/07/2020**  
**Monitoraggio Contaminanti negli alimenti**

| <b>Matrici campionate / Laboratorio di conferimento:<br/>IZS della Sicilia di Palermo</b> | <b>Totale campioni<br/>SIAOA</b> |
|---|----------------------------------|
| Prosciutto nazionale  | <b>1</b>                         |

**Campioni non regolamentari: 0**

| <b>Sistema d'allerta - Anno 2022</b>  |  |
|---|--|
| <b>Alimenti</b>   | <b>non consentito/vietato limiti superiori alla norma di riferimento</b> |
| <b>SISTEMI D'ALLERTA ATTIVATI DAL S.I.A.O.A</b>                                   |  |
| Mozzarella fiordilatte  | Presenza Listeria Monocytogenes  |
| Carne di Pollo  | Presenza salmonella e. salmonella i.                                     |
| Gambero   | Presenza acido ascorbico (E302)  |
| <b>SISTEMI D'ALLERTA RICEVUTI E CONTROLLATI<br/>( dal nodo allerta regionale)</b> |  |
| Polpette  | Presenza ossido di etilene   |
| Latte crescita  | Errata etichettatura   |
| Prodotto base carne   | Errata etichettatura - allergene non dichiarato                          |
| Tonno all'olio di oliva   | Presenza corpo estraneo - metallico                                      |
| Vari prodotti alimentari O.A.   | Stabilimento non riconosciuti  |
| Tonno rosso   | Sindrome sgombroide - Istamina   |
| Casi di Listeriosi  | Sorveglianza e prevenzione   |
| Filetti di acciuga in olio  | Mancato rispetto catena freddo   |
| Acciughe in olio  | Mancato rispetto catena freddo   |
| Bolo sanitario  | Smarrimento  |
| Trance di Pesce Spada congelato   | Salmella Spp   |
| Wurstel   | Presenza Listeria Monocytogenes ST155                                    |
| Fegato di suino   | Presenza residuo farmacologico Levamisolo                                |
| Totani congelati  | Presenza di cadmio   |
| Pesce spada congelato   | Presenza Mercurio  |
| Totani congelati  | Presenza Cadmio  |
| Wurstel carne di pollame  | Presenza salmonella  |
| Crocchette di pesce salmone   | Presenza di listeria Monocytogenes                                       |
| Molluschi bivalvi vivi  | Presenza salmonella Agona  |
| Pesce spada e tonno affumicato  | Presenza Listeria Monocytogenes  |
| Formaggio - Caciotta  | Presenza listeria Monocytogenes  |

Il sistema di allerta ha gestito nell'anno 2022 numero 24 avvisi di alimenti di O.A. commercializzati, potenzialmente o comunque, non conformi alle norme di salute e di sicurezza alimentare, numero 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.

Relativamente alla prevenzione e al controllo delle zoonosi derivate dal consumo di alimenti di origine animale sono stati effettuati n° 39 controlli/Indagini epidemiologici.

**Gli Audit sono 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 rilevati capaci di svelare un maggior numero di carenze e di individuare correttivi condivisi: ne sono stati effettuati n° 10, consentendo di rendere più omogenea l'applicazione delle norme, i motivi di infrazione e le modalità di riparazione dei difetti del sistema.

| <b>Tipologia di stabilimenti sottoposti ad Audit</b>   | <b>N° accessi negli stabilimenti</b> | <b>N° stabilimenti Auditati</b> | <b>N° rapporti finali di Audit con non conformità</b> | <b>N° Audit sugli OSA</b> |
|--|--------------------------------------|---------------------------------|---|---------------------------|
| Lavorazione e trasformazione carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita – settore supermercato | 2                                    | 2                               | 2   | 2                         |
| Produzione di prodotti a base di latte in impianto non riconosciuto  | 1                                    | 1                               | 1   | 1                         |
| Prodotti a base di carne impianti di lavorazione CE  | 2                                    | 2                               | 2   | 2                         |
| Prodotti della pesca impianti di trasformazione CE   | 1                                    | 1                               | 1   | 1                         |
| Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione CE   | 3                                    | 3                               | 2   | 3                         |
| Centro imballaggio uova in guscio  | 1                                    | 1                               | 1   | 1                         |
| <b>Totali</b>  | <b>10</b>                            | <b>10</b>                       | <b>9</b>  | <b>10</b>                 |

| Tipologia stabilimenti sottoposti ad Audit  | Condizioni strutture ed attrezzature | Piano HACCP | 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 | 2                                    | 2           | 2                     | 2  | 2                           |
| Produzione di prodotti a base di latte in impianto non riconosciuto   | 1                                    | 1           | 1                     | 1  | 1                           |
| Prodotti a base di carne impianti di lavorazione CE   | 2                                    | 2           | 2                     | 2  | 2                           |
| Prodotti della pesca impianti di trasformazione   | 1                                    | 1           | 1                     | 1  | 1                           |
| Latte e prodotti a base di latte stabilimenti di trasformazione CE  | 3                                    | 3           | 3                     | 3  | 3                           |
| Centro imballaggio uova in guscio   | 1                                    | 1           | 1                     | 1  | 1                           |
| <b>Totali</b>   | <b>10</b>                            | <b>10</b>   | <b>10</b>             | <b>10</b>                                    | <b>10</b>                   |

### 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 |
|--|-----------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Sez. 0 - Attività generali   | 55              | 1                            | 5                             | 49                            |
| Sez. I - Carni di ungulati domestici                                     | 16              | 1                            | 4                             | 11                            |
| Sez. II - Carni di pollame   | 7               | 0                            | 0                             | 7                             |
| Sez. III - Carni di selvaggina allevata                                  | 1               | 0                            | 1                             | 0                             |
| Sez. IV - Carni di selvaggina cacciata                                   | 2               | 0                            | 1                             | 1                             |
| Sez. V - Carni macinate, preparaz. Di carni e carni separate meccanicam. | 8               | 0                            | 1                             | 7                             |
| Sez. VI - Prodotti a base di carne                                       | 20              | 0                            | 1                             | 19                            |
| Sez. VII - Molluschi bivalvi vivi  | 4               | 0                            | 1                             | 3                             |
| Sez. VIII - Prodotti della pesca   | 43              | 1                            | 3                             | 39                            |
| Sez. IX - Latte e prodotti a base di latte                               | 88              | 1                            | 15                            | 72                            |
| Sez. X - Uova e ovoprodotti  | 7               | 0                            | 2                             | 5                             |
| Sez. XI - Cosce di rana e lumache  | 0               | 0                            | 0                             | 0                             |
| Sez. XII - grassi animali fusi   | 0               | 0                            | 0                             | 0                             |
| Sez. XIII - Stomaci, vesciche e intestini trattati                       | 1               | 0                            | 0                             | 1                             |
| Sez. XIV - Gelatine  | 1               | 0                            | 0                             | 1                             |

|                     |            |          |           |            |
|---------------------|------------|----------|-----------|------------|
| Sez. XV - Collagene | 0          | 0        | 0         | 0          |
| <b>Totali</b>       | <b>253</b> | <b>4</b> | <b>34</b> | <b>215</b> |

**Controlli Ufficiali in Supervisione**

**Unità Operativa Veterinaria  
Territoriale  
di Palermo Urbana**

Sono stati effettuati, ai sensi delle indicazioni riportate nella nota Ministeriale DG SAN prot. n° 0015372-P del 16/08/2012 e ai sensi dell'art. 5 paragrafo 1 lett. a e art. 12, comma 2 del Reg. UE n° 2017/625, per verificare l'efficacia dei Controlli Ufficiali effettuati da 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 di protocolli operativi, emanati da Dipartimento di Prevenzione Veterinario e delle normative di settore per garantire imparzialità, coerenza ed omogeneità nello svolgimento dei suddetti controlli ufficiali.

I controlli ufficiali in supervisione hanno interessato tutte le attività comprese nelle competenze del servizio di Igiene delle Produzioni degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati in relazione a verifiche a priori, in tempo reale con affiancamento sul campo, e a posteriori.

**Attività di Macellazione**  
**nei territori di competenza**  
**( n° 8 impianti di macellazione )**

|   | <b>Quantità</b> |
|---|-----------------|
| <b>N° Giornate di macellazione</b>                    | <b>1092</b>     |
| <b>N° Bovini</b>                                      | <b>28.405</b>   |
| <b>N° Suini</b>                                       | <b>21.219</b>   |
| <b>N° Equini</b>                                      | <b>662</b>      |
| <b>N° Ovi – Caprini adulti</b>                        | <b>51.372</b>   |
| <b>N° Agnelli – Capretti</b>                          | <b>246.429</b>  |
| <b>N° controlli ispettivi sugli animali macellati</b> | <b>348.087</b>  |
| <b>Tonnellate prodotti della carne distrutti</b>      | <b>16,539</b>   |