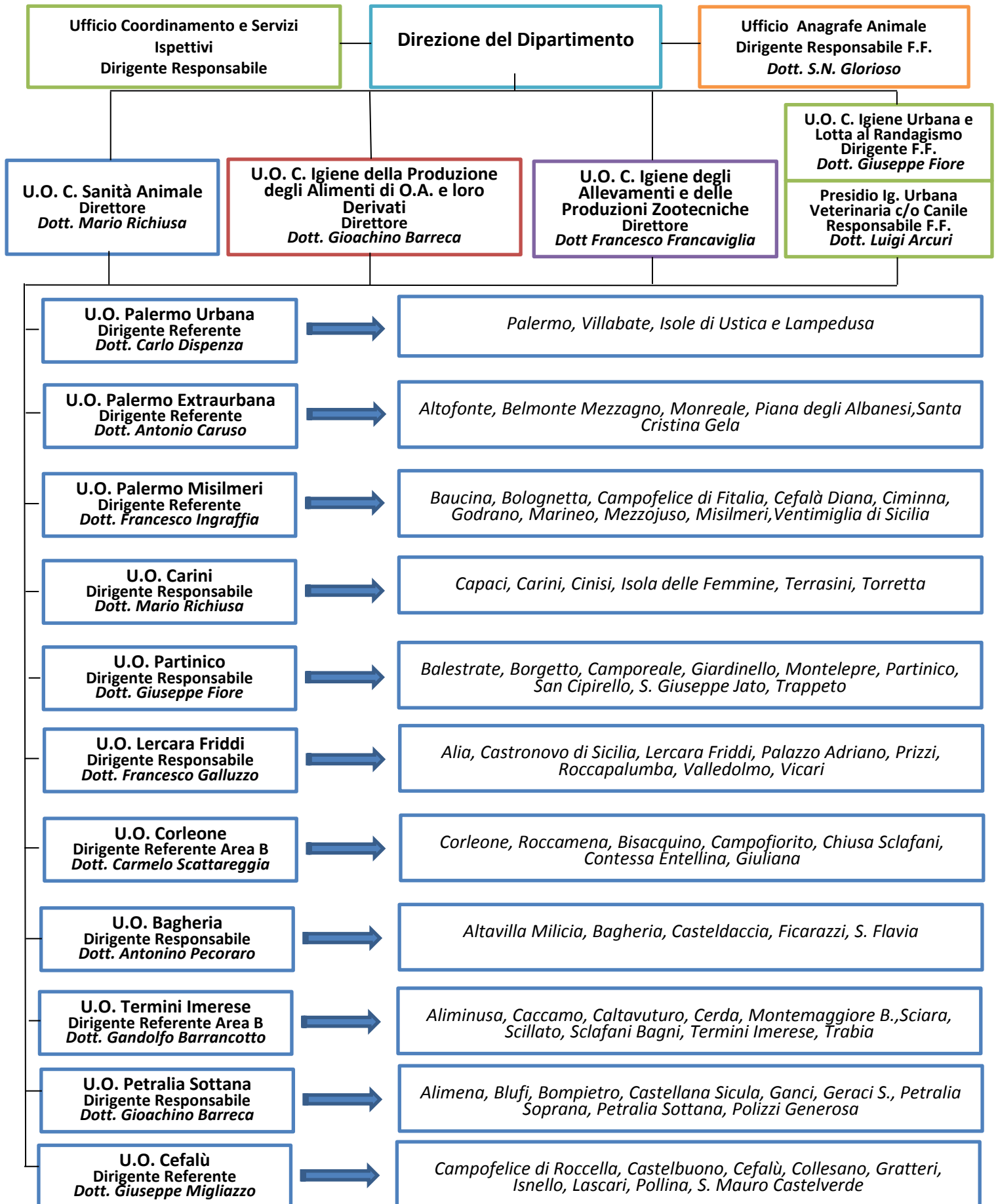


Dipartimento di Prevenzione Veterinario

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.

Attività Produttive – Imprese Alimentari Registrate e Stabilimenti Riconosciuti	Numero Attività Produttive Numero ispezioni
Numero di Stabilimenti	3923
Numero di Stabilimenti Ispezionati	573
Numero Ispezioni	1697
Numero Riconoscimenti CE	210
Numero Stabilimenti con Relazioni di non Conformità	298
Controlli Ufficiali Effettuati	Requisiti Controllati
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**

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

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

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 D.D.G. n° 339 del 28/04/2022
Residui di prodotti Fitosanitari in alimenti

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

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: IZS della Sicilia di Palermo	Totale analiti 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
Totale	654	

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: 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 D.D.G. n° 536 del 16/07/2020
Monitoraggio Contaminanti negli alimenti

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

Campioni non regolamentari: 0

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

Matrici campionate / Laboratorio di conferimento: IZS della Sicilia di Palermo	Totale campioni SIAOA
Prosciutto nazionale	1

Campioni non regolamentari: 0

Sistema d'allerta - Anno 2022	
Alimenti	non consentito/vietato limiti superiori alla norma di riferimento
SISTEMI D'ALLERTA ATTIVATI DAL S.I.A.O.A	
Mozzarella fiordilatte	Presenza Listeria Monocytogenes
Carne di Pollo	Presenza salmonella e. salmonella i.
Gambero	Presenza acido ascorbico (E302)
SISTEMI D'ALLERTA RICEVUTI E CONTROLLATI (dal nodo allerta regionale)	
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.

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	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
Totali	10	10	9	10

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
Totali	10	10	10	10	10

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
Totali	253	4	34	215

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)

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