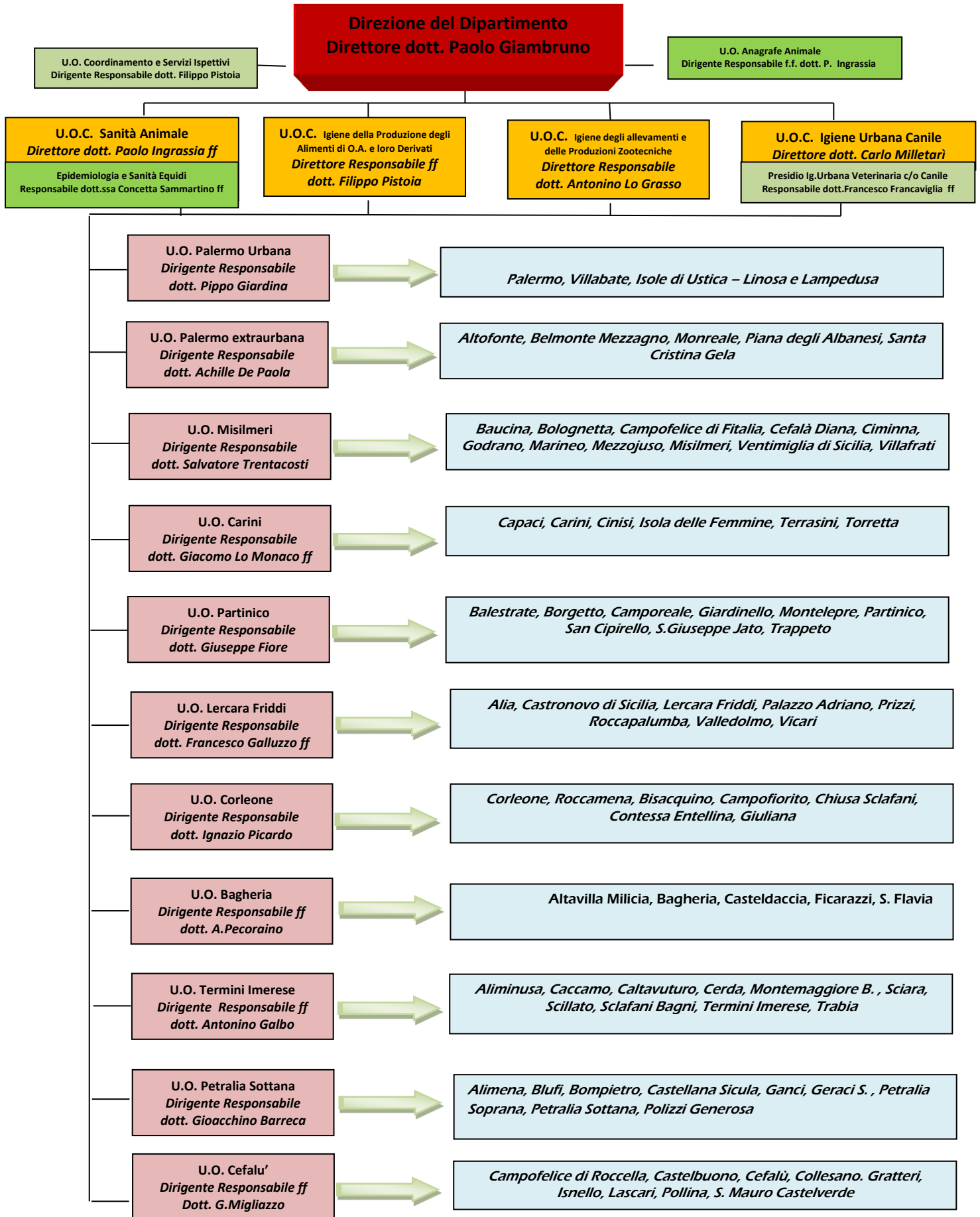
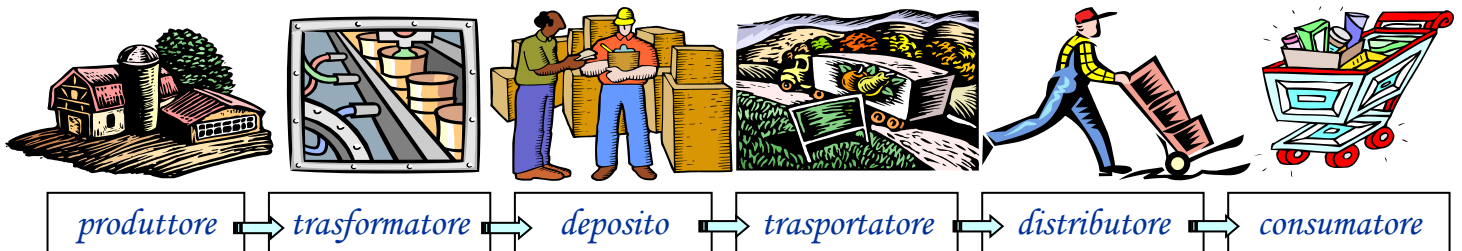


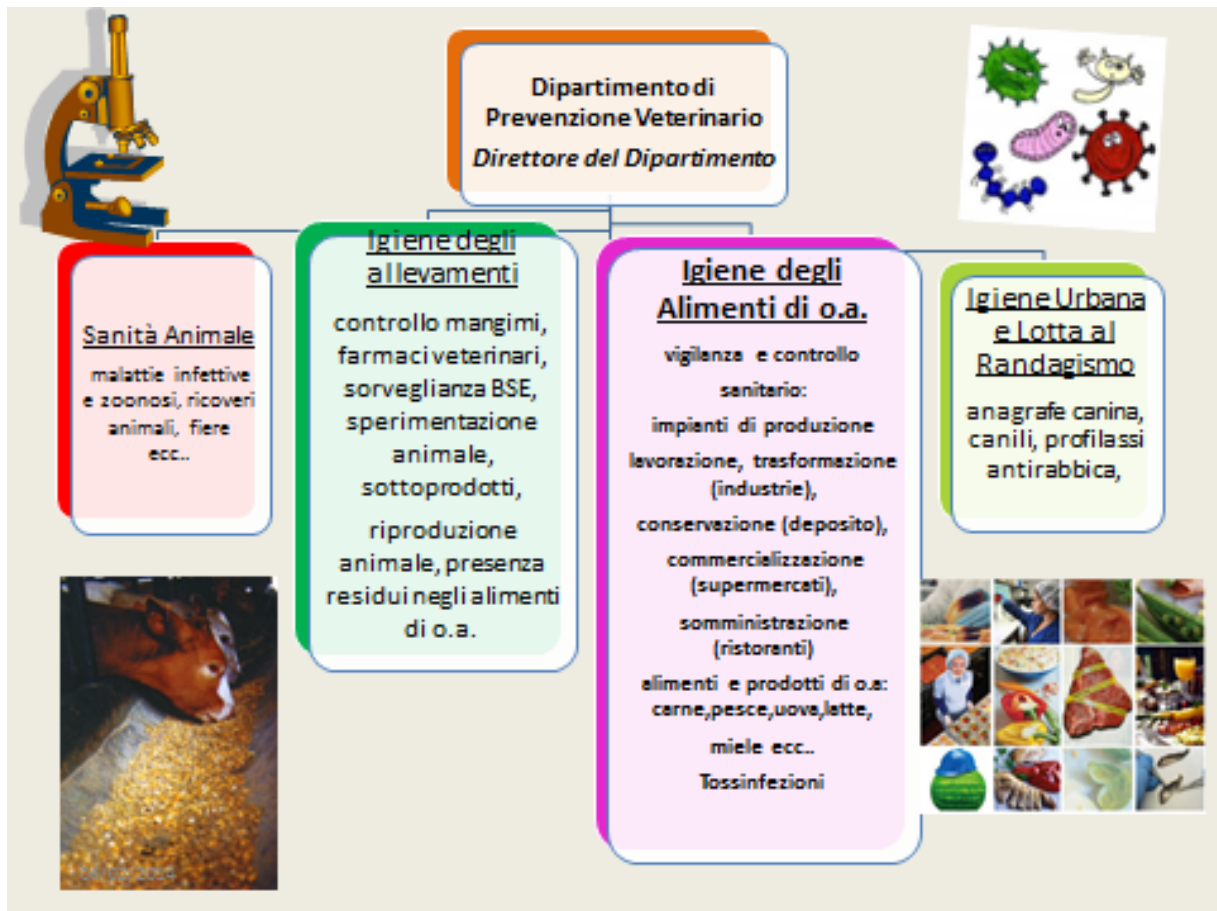
*Dipartimento di Prevenzione Veterinario*  
*Servizio di Igiene della Produzione degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati*  
*Direttore del Servizio F.F. dott. Filippo Pistoia*



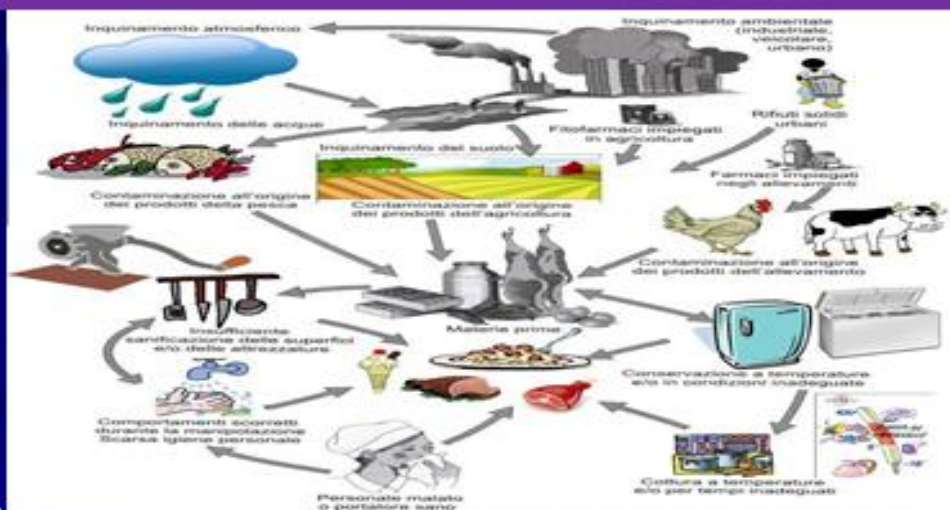
Una delle peculiarità di questo Dipartimento è il controllo dell'intera filiera: iniziamo con il mangime utilizzato per l'alimentazione degli animali e finiamo con il controllo del cibo, poco prima che sia consumato dalle persone, seguendolo nelle varie fasi di produzione, lavorazione, trasformazione e trasporto.



**Le attività di Prevenzione Veterinaria finalizzate alla tutela della salute pubblica sono assicurate attraverso la pianificazione di azioni nelle seguenti aree di intervento:**



Malgrado i progressi delle tecnologie alimentari la contaminazione nella catena alimentare è sempre possibile per la presenza di agenti introdotti accidentalmente in seguito all'adozione di procedure scorrette di autocontrollo che non garantiscono opportunamente i rischi di contaminazione.



07/02/2014

23

## Le attività di controllo ufficiale sono state organizzate in differenti piani

Il "Controllo Ufficiale degli Alimenti destinati all'Uomo" ha subito una progressiva riorganizzazione: con il P.R.I.S. 2012/2014 Piano Regionale Integrato Sicilia che ha consentito di pianificare annualmente le attività di controllo sulle filiere alimentari,



07/02/2014

**Ai sensi dell'Art. 7, paragrafo 1 del Regolamento CE n.882/2004, l'Autorità competente è tenuta a mettere a disposizione del pubblico le informazioni relative all'attività di controllo ufficiale espletata.**

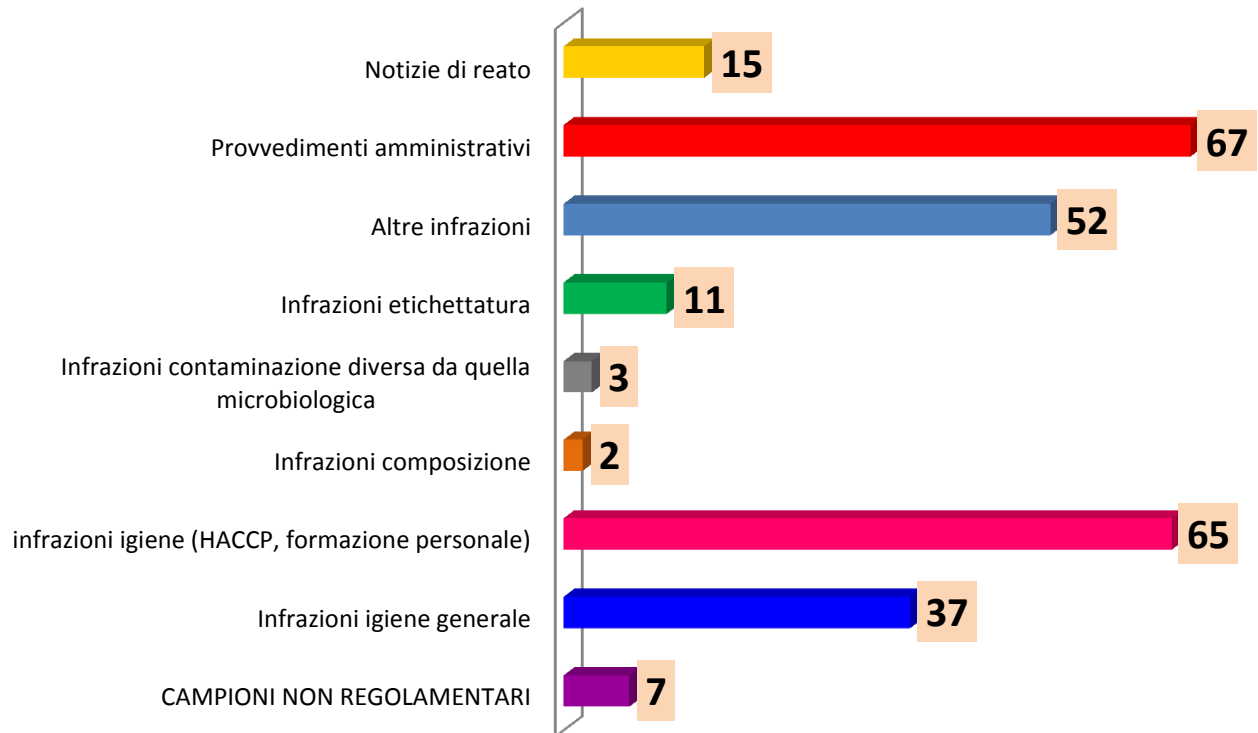
**Rilevazione dei dati sul controllo ufficiale degli Alimenti di Origine Animale e loro Derivati per l'anno 2013 effettuati dai**

**Medici Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione**



<b>RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE IMPRESE ALIMENTARI D.P.R. 14/07/1995 MODIFICATO DAL D.M. 08/10/1998 ALLEGATO "A"</b>	<b>TOTALI</b>	<b>INCIDENZE</b>
NUMERO DI UNITA'	12165	
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	7600	62,47%
NUMERO DI ISPEZIONI	6912	56,82%
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	104	1,37%
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	556	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	1,26%
Infrazioni igiene generale	37	
infrazioni igiene (HACCP, formazione personale)	65	
Infrazioni composizione	2	
Infrazioni contaminazione diversa da quella microbiologica	3	
Infrazioni etichettatura	11	
Altre infrazioni	52	
Provvedimenti amministrativi	67	
Notizie di reato	15	

## Inadeguatezze/non conformità riscontrate sulle Imprese Alimentari



## **PIANO REGIONALE INTEGRATO DELLA SICILIA DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SANITÀ ANIMALE**

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

### **ALLERGENI**

<b>Matrici/Allergeni da ricercare / Laboratorio di conferimento</b>	<b>PRIS</b>	<b>Totale campioni SIAOA</b>
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)		31
Omogeneizzato di carne (allergeni 1, 3, 6 e 8 conferimento IZSS)		2
<b>TOTALE</b>		<b>141</b>

- campionamenti sulla presenza di **IMPURITA' SOLIDE** negli alimenti

<b>Matrici</b>	<b>Totale campioni</b>
<b>miele</b>	1
<b>Totale</b>	<b>1</b>

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

Matrici	PRIS
	Totale campioni SIAOA
carne di pollame	1
fegatini di pollame	1
<b>Totale</b>	<b>2</b>

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

Tipologia OSA	PRIS
	Totale controlli/ campioni SIAOA
Produttori e confezionatori all'ingrosso	11
Produttori e confezionatori al dettaglio	14
Ristorazione tradizionale	33
Ristorazione etnica	20
Bar, rosticcerie, pasticcerie	32
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	10
Negozi di vicinato	10
<b>Totale</b>	<b>207</b>



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

Matrice	Contaminante	N. Campioni
latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte eccetto i prodotti	Contaminante	2
Alimentari destinati ai lattanti, alla prima infanzia e a prodotti dietetici		

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

MATRICE	CONTAMINANTE	PRIS SIAOA
<b>Carni e prodotti base carne di bovini, ovini, suini e pollame</b>	Diossina	0
	PCB	1
<b>Fegato di bovini, ovini, suini, equini e pollame</b>	Diossina	0
	Cadmio	3
<b>Uova di gallina e ovoprodotti</b>	Diossina	1
	PCB	1
<b>Muscolo di pesce</b>	Diossina	0
	Piombo, Cadmio, PCB, Mercurio	10
<b>crostacei (no carni scure)</b>	Piombo, Cadmio	1
<b>Molluschi Bivalvi</b>	Piombo, Cadmio	30
<b>Cefalopodi privi di viscere</b>	Piombo, Cadmio	10
		55

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

MATRICE	PRIS controlli SIAOA	Totale Tipo di ricerca
<b>CARNI</b>		
produzione regionale	6	Residui sostanze attive
produzione non regionale	2	Residui sostanze attive
<b>LATTE E DERIVATI</b>		
produzione regionale	2	Residui sostanze attive
produzione non regionale	4	Residui sostanze attive
<b>PRODOTTI ITTICI</b>		
produzione regionale	1	Residui sostanze attive
<b>UOVA</b>		
produzione non regionale	1	Residui sostanze attive
<b>TOTALE</b>	<b>16</b>	

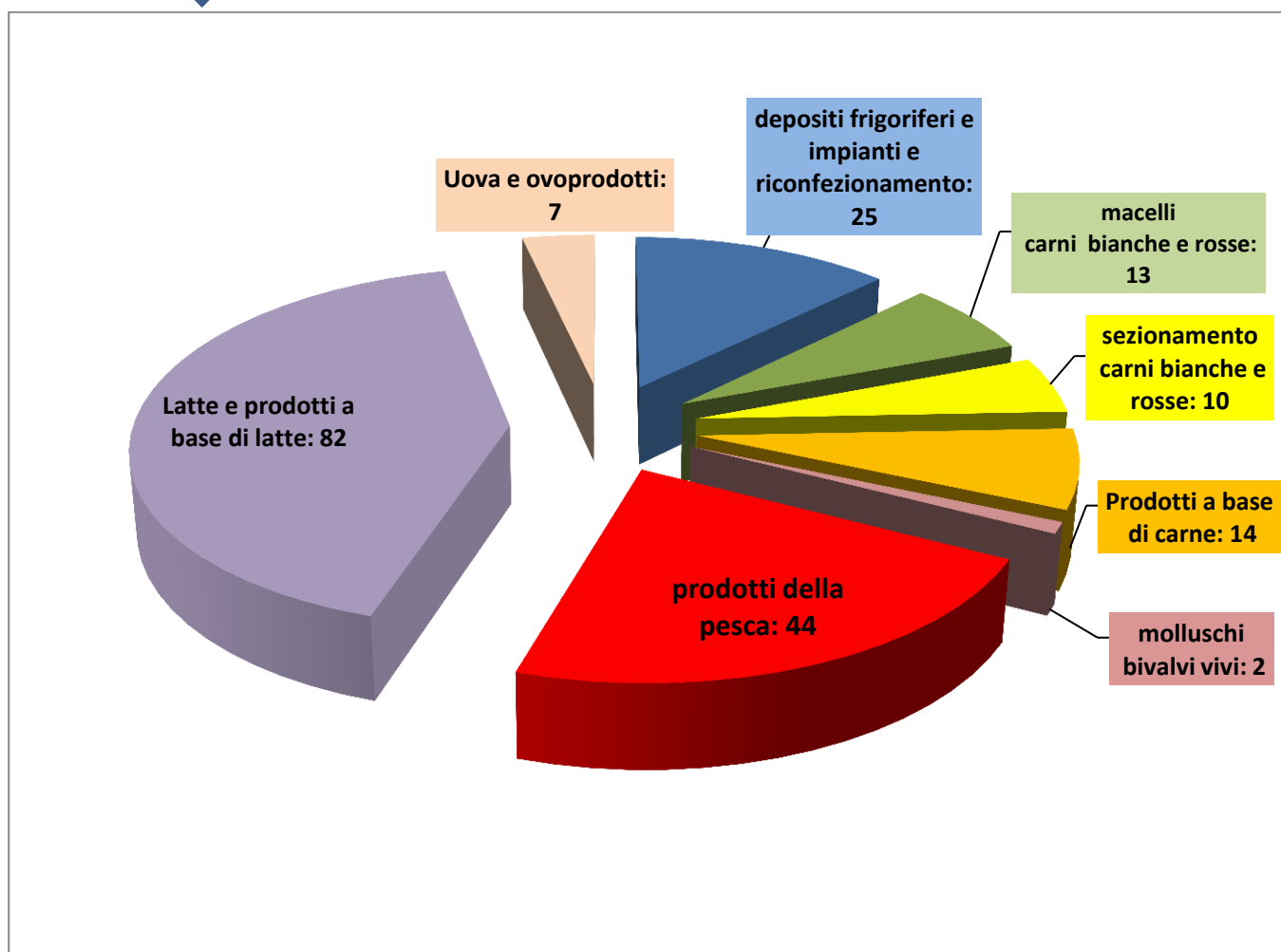
Campioni non regolamentari:

- presenza di sostanze non consentite (D.lgs. 114/2006) su carni macinate e preparazioni a base di carne;
- presenza di solfiti superiori ai limiti stabiliti su crostacei.



**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	333	1144	198	13	1



## CATEGORIZZAZIONE DEL RISCHIO DEGLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI CE

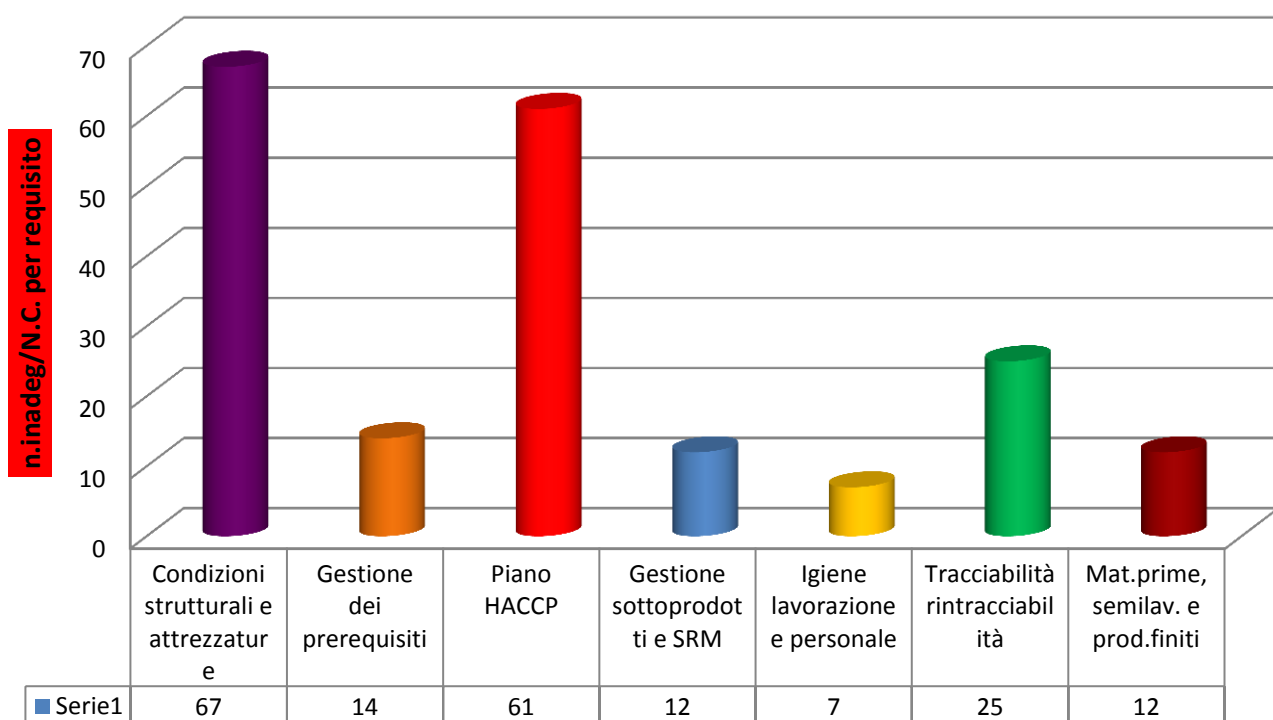
Tipologia di stabilimento	N.stabilimenti	N. Stabilimenti alto Rischio	N. Stabilimenti Medio Rischio	N. Stabilimenti Basso Rischio
depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	25	1	8	16
macelli e sezionamento carni rosse	19	1	8	10
macelli e sezionamento carni bianche	4	0	2	2
Prodotti a base di carne	14	0	2	12
molluschi bivalvi vivi	2	0	2	0
prodotti della pesca	44	2	7	35
Latte e prodotti a base di latte	82	2	37	43
Uova e ovoprodotti	7	0	1	6
<b>TOTALI</b>	<b>197</b>	<b>6</b>	<b>67</b>	<b>124</b>





Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Mat.prime, semilav. e prod.finiti
67	14	61	12	7	25	12

**Inadeguatezze/non conformità riscontrate  
totale: n. 198**



## CONTROLLI IN UFFICIALI IN SUPERVISIONE

**Programma di supervisione per l'anno 2013,  
approvato dal Direttore del Dipartimento con  
nota prot.n.1082/D del 05/02/2013:**

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 di:

**Carini**

**Lercara Friddi**

**Misilmeri**

**Termini Imerese**



**Tali controlli in supervisione sono stati finalizzati per garantire uniformità, imparzialità, qualità e coerenza.**

**Si è accertata la conformità alla legislazione alimentare comunitaria, alle procedure adottate a livello Dipartimentale, nonché alle linee guida emanate dal Ministero della Salute.**