

RELAZIONE ANNUALE DELLE ATTIVITA'

U.O.C. TUTELA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE ANNO 2022

La UOC Tutela Igienico sanitaria AOA è una struttura complessa ricompresa all'interno del Dipartimento di Prevenzione gestionalmente afferente alla Direzione Sanitaria.

Per la gestione del vasto territorio della ASL ROMA 5 la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. si articola in sei distretti ove vengono svolte le attività proprie della struttura relativamente al controllo ufficiale degli alimenti di O.A., secondo un programma di controllo stabilimenti riconosciuti CE (Reg. CE 853/04) e registrati (Reg. CE 852/04) redatto in considerazione di linee guida nazionali e con frequenza dei controlli ufficiali stabilita in ragione della categorizzazione in base al rischio degli stabilimenti ed alla disponibilità di personale. Tale programmazione, prevista dalle Linee Guida per il controllo ufficiale 212 C.S.R. (Conferenza Stato Regioni del novembre 2016) viene attuata con l'esecuzione del PRIC (Piano Regionale Integrato dei Controlli) che oltre ai controlli ufficiali (ispezione, verifica, audit) eseguiti ai sensi del reg. UE 2017/625 prevede anche diversi piani di campionamento di alimenti di O.A. per ricerche chimiche, microbiologiche, biotossicologiche, radiazioni ionizzanti, allergeni, sostanze nocive, fitosanitari ecc., la cui modalità di esecuzione è stata recentemente modificata dal D.lvo 27/2021 e dettagliata da una procedura interna.

Tali programmi derivano dal PNI (Piano Nazionale Integrato) che il Ministero della Salute poi assegna alle Regioni le quali a loro volta lo assegnano alle Aziende Sanitarie Locali di competenza in base alla presenza quali-quantitativa degli stabilimenti ivi ubicati e della popolazione residente.

Il Direttore della struttura assegna a sua volta il programma ai Dirigenti Veterinari dei Distretti e ne controlla il corretto e completo svolgimento sul quale relaziona annualmente alla Regione Lazio, mediante la Verifica dell'efficacia (audit interno) eseguita a priori, in campo e a posteriori, effettuata sui singoli Dirigenti Veterinari al fine di accertare il rispetto di procedure interne e normativa cogente. Tali attività costituiscono LEA sulla Sicurezza Alimentare.

La pianificazione annuale dell'attività dell'Unità Operativa Complessa è basata sui seguenti criteri:

- DPCM 12/01/2017 "Definizione dei Livelli essenziali di assistenza"
- Categorizzazione del rischio, effettuata su modello regionale, dalla quale si ottiene, tenendo conto di vari criteri (prodotto, processo, entità produttiva, struttura, evidenze del controllo dell'anno precedente), una classe di rischio, cui corrisponde il livello di controllo ufficiale programmato. *Cosa sono i LEA?: Sono gli impegni minimi del Servizio Sanitario che lo Stato e le Regioni assumono nei confronti dei Cittadini: è quello che lo Stato e le Regioni dichiarano di garantire al Cittadino in termini di prestazioni ed accessi.*
- In seguito a particolari campagne conoscitive.
- In base a segnalazioni comunitarie, nazionali e regionali di allerta alimentare.
- In base a specifici piani d'attività regionali o nazionali. (monitoraggio e sorveglianza).
- Le modalità dei controlli/campionamenti e gli strumenti utilizzati sono conformi a quanto previsto dalle specifiche normative comunitarie (Regolamenti), nazionali e regionali (Direttive)

Di seguito sono riportate le principali attività di competenza della UOC Tutela Igienico sanitaria AOA di ASL Roma5.

- Rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del riconoscimento e/o adeguamento igienico sanitario da parte della Regione alle normative comunitarie degli stabilimenti di lavorazione trasformazione e deposito di alimenti di O.A ai sensi del Reg. CE 853/04. **Determinazione 29 dicembre 2022, n. G18977;**
- Gestione sistema d'allerta rapido (RASFF) in Sicurezza Alimentare;
- Gestione SCIA ai sensi del Reg. CE 852/04;
- Prelievo di campioni per ricerca di sostanze chimiche quali Istamina, residui, contaminanti e additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati, controlli microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. e altri piani regionali;
- Controllo Ufficiale su macelli pubblici e privati nonché su macelli e laboratori autorizzati al sezionamento/lavorazione delle carni ai sensi del Reg. CE 853/04;
- Visita ante-mortem e benessere animale nonché visita post mortem di tutti gli animali inviati alla macellazione e relativa certificazione;
- Ispezione e controllo delle carni macellate destinate alla distribuzione o alla trasformazione ai sensi del reg. UE 2019/627;
- Sorveglianza per il trasporto del materiale specifico a rischio in partenza dagli stabilimenti di macellazione e trasformazione Reg. CE 1069/2009;
- Rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di O.A.
- C.U. sugli stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del Reg. CE 853/04 e su quelli registrati ai sensi del Reg. Ce 852/04 quali laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché sui depositi di prodotti alimentari di origine animale pre-imballati e quindi non soggetti a riconoscimento comunitario;
- Audit su: Requisiti strutturali, Buone prassi igieniche, Procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/ricambio;
- Giudizio di commestibilità sulle carni e degli altri prodotti di origine animale;
- Controllo sanitario sulle carni dei suini macellati uso famiglia e di selvaggina uccisa nelle battute di caccia (cinghiali) e prelievo per esame trichinoscopico.
- Controlli Ufficiali sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi Terzi (UVAC e PCF);
- Elaborazione e realizzazione dei progetti finalizzati rivolti alla qualificazione di interventi mirati sul territorio;
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo;
- Educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali) ai sensi del Reg. UE 2017/625;
- Collaborazioni e attività congiunte con altre Autorità competenti quali UOSD SIAN, UOSD CAR, UOC SIP, UOC Sanità Pubblica Veterinaria.
- Gestione TMA da O.A (malattie trasmesse da alimenti).



L'attività dell'Unità Operativa si esplica in modo prevalente mediante audit, ispezioni, verifiche, monitoraggio e sorveglianza presso gli stabilimenti che producono e commercializzano alimenti di origine animale sia in ambito comunitario che nazionale, conformemente al Reg UE 2017/625 e successivi regolamenti di esecuzione.

Occorre precisare che in alcuni casi il numero di non conformità rilevate può essere superiore al numero di strutture controllate: questo è il risultato della somma di più non conformità riscontrabili durante una ispezione presso uno stesso stabilimento o un esercizio di vendita al dettaglio che comunque generano una sola prescrizione contenente più punti soggetti ad implementazione. Allo stesso modo gli accessi e le verifiche svolte possono essere superiori a quanto programmato poiché in questa sezione vengono conteggiati anche gli accessi e le verifiche eseguite come Follow-up (controllo delle NON CONFORMITÀ rilevate nel corso dei controlli programmati -LEA), dell'attività su domanda e dell'attività su segnalazione

SOMMARIO DELLE ATTIVITA' DI ISPEZIONE ED AUDIT NEL 2022

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
9045	251	393	31	46	46	7

*lo stabilimento è identificato con l'identificativo fiscale dell'impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione o, in mancanza di queste, dell'indirizzo comprensivo del numero civico. Nel caso di stabilimenti con più tipologie di attività produttive, lo stabilimento deve essere conteggiato una sola volta.

(1) Il **numero di stabilimenti ispezionati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni) durante il periodo di riferimento

(2) Il **numero d'ispezioni** è il numero di relazioni, o *verbali*, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.

(3) Il **numero di stabilimenti con relazioni di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa almeno una relazione (una o più relazioni) di non conformità.

(4) Il **numero di stabilimenti auditati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.

(5) Il **numero di audit** è il numero di *rapporti finali* di audit relativi allo stabilimento.

(6) Il **numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità** è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità.



Attività produttiva dello stabilimento	Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento /registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazioni	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambi	HACC P	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	Benessere animale e la tracciabilità			TOT.
															Formazione del Personale	Strutture ed attrezzature	Mantenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stoccaggio	
Lavorazione e trasformazione di carni, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	7 -	47 8	- -	1 -	23 -	21 -	2 -	12 -	4 -	41 1	1 -	2 -	- -	- -	- -	- -	161 9
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente ammessi a esercizio di vendita.	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 -	5 -	- -	- -	3 -	1 -	- -	- -	- -	8 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	18 0
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 -	1 -	- -	3 -	3 -	- -	- -	- -	4 -	1 -	1 -	- -	- -	- -	- -	- -	10 3
Deposito frigorifero autonomo - CS	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	4 -	20 -	- -	17 -	4 -	2 -	- -	5 -	7 -	1 -	1 -	1 -	- -	- -	- -	- -	61 1
Impianto autonomo di confezionamento -RW-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	- -	- -	- -	2 -	- -	- -	- -	- -	- -	2 -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	4 0
Mercato all'ingrosso-WM-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 -	3 -	- -	3 -	1 -	1 -	- -	2 -	- -	- -	1 -	- -	- -	- -	- -	- -	11 3
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, iratati	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	2 -	106 -	- -	112 -	109 -	110 -	- -	1 -	- -	1 -	8 -	104 -	102 -	102 -	102 -	102 -	858 0



	Numero di requisiti controllati	2	3		1	2	1	1	1	5										15
	Numero di non conformità																			0
I Carni di ungulati domestici. Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati																			
	Numero di non conformità																			
II Carni di pollame e di lagorfi. Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati		1		1	1														
	Numero di non conformità																			1
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. nec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati	1	2				1			1										
	Numero di non conformità																			5
VII Molluschi bivalvi vivi. Centro di spedizione_DC_	Numero di requisiti controllati	1	1								1									
	Numero di non conformità																			3
VII Prodotti della pesca. Impianti prodotti della pesca freschi_FPPP_	Numero di requisiti controllati		1		2	1	1	1	1	1										
	Numero di non conformità																			7
VII Prodotti della pesca. Impianto di trasformazione-PP-	Numero di requisiti controllati		4		1	1					1									
	Numero di non conformità		2		1	1														4
VII Prodotti della pesca. Mercato ittico-WM-	Numero di requisiti controllati	7	73	5	1	85	8	30	16	12	4									211
	Numero di non conformità		6			1														7
IX latte e prodotti a base di latte. Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati	1	1		2					1										
	Numero di non conformità																			6
IX latte e prodotti a base di latte. Stabilimento di trasformazione -PP_	Numero di requisiti controllati	1	3		2	1			1		1									
	Numero di non conformità																			0
X Uova e ovo prodotti. Centro di imbottaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati		10		7	4				6										
	Numero di non conformità									3										3
TOTALE	Numero di requisiti controllati	29	282	5	3	234	154	8	168	30	83	3	16	105	103	103				1429
	Numero di non conformità	0	18	0	1	1	3	0	1	0	6	0	0	0	0	0				30



Tabella: Controllo della Protezione degli animali al macello e durante l'abbattimento

Attività produttiva dello stabilimento		Attività produttiva corrispondente per controlli relativi al BENESSERE ANIMALE AL MACELLO	Numero Controlli Ufficiali
Codice	Descrizione		
SH	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	5
	II Carni di pollame e di lagomorfi: Macello -SH	MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Non Presente
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Non Presente
		ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA	Non Presente

Commenti relativi ai provvedimenti adottati: NESSUNO

Tabella: Riepilogo annuale macellazioni aziendali pollame e lagomorfi. Regione Lazio

Anno 2022

ASL	Numero totale capi macellati	Specie macellate
ASLROMA 5	456	AVICOLI (POLLI E GALLINE)
ASLROMA 5	310	AVICOLI (POLLI)

Tabella: Riepilogo annuale Sorveglianza e campionamento per Peste Suina africana. Regione Lazio

Anno 2022

ASL	Sorveglianza sulle 4 casine di caccia presenti sul territorio	Campioni di Milza per la ricerca del Virus della Peste Suina Africana	Positività riscontrate
ASLROMA 5	22	22	0



Tabella: Controllo Macellazione Suini a domicilio per uso familiare

RIEPILOGO MUF STAGIONE 2022/2023

	CAPİ ABBATTUTI	CAMPIONAMENTO TRICHINA
DISTRETTO DI MONTEROTONDO	15	SISTEMATICO
DISTRETTO GUIDONIA	27	SISTEMATICO
DISTRETTO DI PALESTRINA	98	SISTEMATICO
DISTRETTO DI COLLEFERRO	61	SISTEMATICO
DISTRETTO DI TIVOLI	16	SISTEMATICO
DISTRETTO SUBLACO	77	SISTEMATICO
Totale	267	

CONTROLLO SU ATTIVITA' DEL SETTORE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Tabella: ISPEZIONE SULLE ATTIVITA' DEL SETTORE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

(Macellerie - Pescherie - Laboratori Stagionali - Agriturismi - Laboratori di smielatura, Trasporto Alto Impatto)

TIPO STRUTTURA	ACCESSI PROGRAMMATI EFFETTUATI	N.° PROVVEDIMENTI			
		VERIFICA PRESCRIZIONI	SANZIONI	SEQUESTRI / SOSPENSIONI	DENUNCE AUTORITA' GIUDIZIARIA
ATTIVITA' REGISTRATE	240	27	2	2	0



CAMPIONAMENTO ALIMENTI

L'attività di Campionamento (rimodulata nel corso dell'anno a seguito delle comunicazioni pervenute dalla Regione Lazio svolta dall'U.O. nell'anno 2022) si articola nei seguenti Piani:

TOTALE	RM 5	MONTEROT.	GUIDONIA	TIVOLI	SUBIACO	PALESTRINA	COLLEFERRO	TOTALE
PRIC (Piano regionale Controlli integrati 2022)	158	29	27	26	25	25	26	
ADDITIVI	15	3	2	2	3	3	2	
AROMI	3		1	1		1		
Fitosanitari	11	2	2	2	1	2	2	
Radiazioni ionizzanti	1	1						
IPA	3				2	1		
	192	35	32	31	31	32	30	191

ATTIVITA' RELATIVA ALLA GESTIONE ED ATTUAZIONE DEI SISTEMI DI ALLERTA RIGUARDANTI DERRATE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Il Sistema di Allerta comunitario per gli alimenti e i mangimi consente di ritirare rapidamente dal commercio mangimi e alimenti dannosi per la salute umana e animale.

L'obiettivo è di assicurare la risposta ai sistemi di allerta in caso di frode tossica o di alimenti pericolosi. Gli operatori del controllo ufficiale (Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione) ne devono garantirne l'applicazione sul territorio di ASL ROMA 5.

N. DI ALLERTA GESTITE IN INGRESSO DALL'U.O. IAOA	N. ALLERTA NOTIFICATE DALL'U.O. IAOA DI ASL Roma5	N. SANZIONI COMMUNATE
39	4	0

**ATTIVITA' DI FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

Nell' anno 2022 la UOC Tutela igienico sanitaria AOA di l'ASL ROMA 5 ha svolto due corsi di formazione:

- Corso di formazione ed informazione sulle buone pratiche di macellazione a domicilio per uso domestico privato (ai sensi dell'Art. 16 del D.lgs 27/2021);
- Corso di formazione per Cacciatori riguardante l'emergenza sanitaria connessa alla Peste suina africana e la gestione del campionamento di muscolo per la ricerca di trichina nei suidi selvatici.

ATTIVITA' DI RICERTIFICAZIONE e CERTIFICAZIONE

L'inserimento dell'impianto nelle liste di quelli abilitati ad esportare verso alcuni Stati extra UE richiedono al servizio del controllo ufficiale di verificare il mantenimento di particolari requisiti e processi di produzione derivanti da specifici accordi. Il controllo ufficiale su questi impianti deve anche garantire la certificazione in esportazione dei prodotti ed il campionamento in base a procedura operativa specifica.

N. IMPIANTI ESPORTATORI	N. ACCESSI PER RILASCIO CERTIFICATI	N. CERTIFICATI EMESSI	N. DI NON CONFORMITA RILEVATE	N. SANZIONI COMMUNATE
4	68	118	0	0

Giudonia M. 24.05.2023

Il Direttore della U.O.C. Tutela igienico sanitaria AOA
Dott. Giuseppe Muratore