



## RELAZIONE ANNUALE DELLE ATTIVITA'

### U.O.S.D. CENTRO AGROALIMENTARE

#### ANNO 2022

L'U.O.S.D. Centro Agroalimentare, istituita con Deliberazione del Direttore Generale n° 00993 del 07.06.2022, rientra all'interno del Dipartimento di Prevenzione di Asl Roma 5 che la Struttura operativa aziendale che garantisce la tutela della salute collettiva negli ambienti di vita e di lavoro, perseguendo obiettivi di promozione della salute e prevenzione delle malattie e delle disabilità, attraverso azioni volte ad individuare e rimuovere le cause di nocività e di malattia di origine ambientale, umana ed animale. Essa è dotata di autonomia tecnico-gestionale, organizzativa e contabile ed è organizzata in centri di responsabilità e di costo. Quanto all'assetto organizzativo del Dipartimento di prevenzione, esso è delineato dal D.Lgs. n. 502/1992 e s.m.i. e dal D.P.C.M. 29.11.2001. Le Aziende Sanitarie Locali adeguano il proprio bilancio ed i propri regolamenti di contabilità a quanto previsto dall'art. 134 della legge regionale n. 4/2006 e s.m.i. in ordine al vincolo di utilizzo dei fondi derivanti da prestazioni erogate a favore dei privati e dalle sanzioni in materia di lavoro, di igiene e sanità pubblica, di igiene degli alimenti e di sanità veterinaria. L'attività programmata svolta dall'U.O.S.D. nell'anno 2022 ha raggiunto gli obiettivi stabiliti dalla Direzione Generale Dell' ASL Roma 5 e della Regione Lazio.

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

1. DPCM 12/01/2017 "Definizione dei Livelli essenziali di assistenza"
2. 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.  
*Definizione 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.*
3. In seguito a particolari campagne conoscitive.
4. In base a segnalazioni comunitarie, nazionali e regionali di allerta alimentare.
5. In base a specifici piani d'attività regionali o nazionali. (monitoraggio e sorveglianza).
6. Le modalità dei controlli/campionamenti e gli strumenti utilizzati sono conformi a quanto previsto dalle specifiche normative comunitarie (Regolamenti), nazionali e regionali (Direttive)

La programmazione dell'attività della Unità Operativa Dipartimentale semplice è basata sull'analisi del rischio; gli operatori del settore alimentare (OSA) sono valutati annualmente in base a criteri oggettivi che tengono in considerazione:

- tipologia di prodotto,
- entità produttiva,
- vastità del mercato servito ed irregolarità pregresse.

Questa attività preliminare permette di valutare ogni comparto produttivo ed ogni azienda e di programmare i Controlli Ufficiali sui settori più a rischio impiegando in maniera ottimale le risorse. Ogni controllo sull'impresa prevede la verifica di una serie di requisiti strutturali e gestionali.

L'attività dell'Unità Operativa si esplica in modo prevalente mediante audit, ispezioni, verifiche, monitoraggio e sorveglianza presso gli stabilimenti che producono e commercializzano prodotti della pesca all'interno del mercato Ittico afferente al Centro Agroalimentare 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 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

**CONTROLLO VETERINARIO PRESSO GLI STABILIMENTI RICONOSCIUTI CHE TRATTANO PRODOTTI DELLA PESCA**

Assicura il controllo ufficiale sull'attività di Deposito Frigoriferi, cernita e frazionamento, Riconfezionamento, sezionamento e lavorazione dei prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi: prevede controlli ispettivi, di processo, di prodotto e di tracciabilità sugli alimenti di origine animale. L'attività è svolta rispettando le normative vigenti ed il controllo programmato in queste tipologie di impianti viene effettuato con le frequenze previste dalle normative comunitarie.

Tabella I: ISPEZIONE STABILIMENTI

TIPO STRUTTURA	ACCESSI EFFETTUATI	VERIFICHE EFFETTUATE	PRESCRIZIONI	N.° PROVVEDIMENTI		
				SANZIONI	SEQUESTRI / SOSPENSIONI	DENUNCE AUTORITA GIUDIZIARIA
STABILIMENTI RICONOSCIUTI	62	217	18	1	0	0

**CAMPIONAMENTO ALIMENTI**

L'attività di Campionamento (rimodulata nel corso dell'anno a seguito delle comunicazioni pervenute dalla Regione Lazio e svolta dalla U.O.S.D. Centro Agroalimentare, nell'anno 2022 ha raggiunto completamente gli obiettivi stabiliti dalla Direzione Generale dell'ASL Roma5 – Regione Lazio relativamente ai seguenti Piani di campionamento:

- Piano Regionale Controlli Integrati (PRIC) e altri Piani 2022

Tabella: CAMPIONAMENTO

RICERCA	MATRICE	CAMPIONI ATTESI	N.° CAMPIONI EFFETTUATI
MERCURIO	SPADA/TONNO/VERDESCA	4	4
IPA	PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI	1	1
CADMIO	CEFALOPODI CROSTACEI	6	6
AC. ASCORBICO E SUI SALI	FILETTI E TRANCI DI TONNO	3	3



<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI</b>	MOLLUSCHI E CROSTACEI	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>ISTAMINA</b>	TONNO/SGOMBROIDI (specie delle famiglie indicate dal Regolamento CE 2073/05)	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	MOLLUSCHI BIVALVI/CEFALOPODI	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>SALMONELLA</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>E.COLI</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>EPATITE A</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>BIOTOSSINE ALGALI</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>PIOMBO</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>CADMIO</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>MERCURIO</b>	MOLLUSCHI BIVALVI	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>TOTALE</b>		<b>61</b>	<b>61</b>

**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 garantire l'applicazione sul territorio della Provincia di Piacenza.

N. DI ALLERTA GESTITE IN INGRESSO DALLA UOSD CENTRO AGROALIMENTARE	N. ALLERTA NOTIFICATE DALLA UOSD CENTRO AGROALIMENTARE
32	0

**ATTIVITA' DI AUDIT**

Il Regolamento UE 2017/625 e successivi regolamenti di esecuzione stabilisce le modalità con cui devono essere effettuati i controlli ufficiali fra cui gli Audit.

L'audit è un controllo del processo produttivo effettuato da un'equipe di specialisti che è in grado di valutare la capacità del produttore di garantire nel tempo la sicurezza degli alimenti.

La Conferenza Stato Regioni 2012/CSR/2016 stabilisce che le frequenze di Audit sugli Stabilimenti riconosciute ai sensi del Reg 853/2004 sono il 33% dei controlli annuali della Sez.0 (Deposito Frigorifero Autonomo e Impianto di Riconfezionamento) e il 20% dei controlli annuali delle altre Sezioni.

N. STABILIMENTI RICONOSCIUTI DA AUDITARE	N. STABILIMENTI AUDITATI	N. DI NON CONFORMITÀ RILEVATE	N. SANZIONI COMMINATE
32	32	14	0

Roma 04.01.2023

14 APR 2023

Il Responsabile della U.O.S.D.  
Dott. Marco RuffiniASL ROMA 5  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio Veterinari Palestrina  
Dr. Marco Ruffini