SISTEMA SANITARIO REGIONALE
ASL LATINA

REGIONE LAZIO

Dipartimento di Prevenzione
UOC Veterinaria Igiene degli Alimenti di Origine Animale

RELAZIONE SULL'ATTIVITA' UFFICIALE SVOLTA

ANNO 2024

One health

La Salute delle persone, degli animali e degli ecosistemi sono interconessi e quindi la salute degli esseri umani è legata alla salute degli animali e dell'ambiente; partendo da ciò si deve promuovere l'applicazione di un approccio collaborativo multi disciplinare, inter settoriale e coordinato per affrontare i rischi potenziali o già esistenti che hanno origine dall'interfaccia fra ambiente-animali ed ecosistemi umani"

ASL Latina
Viale Pierluigi Nervi Torre G2
04100 Latina

Tel +39.0773.6551
www.ausl.latina.it
p.iva 01684950593

Indice generale

Descrizione della struttura complessa....3

Articolazione e sedi territoriali....3

Programmi e attività....4

1. Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare....4

Natura degli stabilimenti e attività produttive svolte....5

2. Attività ufficiali nella filiera carne....8

3. Attività ufficiali di controllo nella Filiera Lattiero casearia....19

4. Attività ufficiali di controllo nella Filiera Ittica....24

5. Attività ufficiali di controllo nella Filiera Molluschi Bivalvi Vivi....29

5.I. Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi....30

5.II. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti....34

6. Attività ufficiali nella filiera uova....36

7. Attività ufficiali nella filiera miele....39

8. Attività ufficiali nelle filiere miste....41

9. Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti....42

10. Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui....43

11. Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale (SOA) non destinati al consumo umano....44

12. Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze....47

13. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari (MTA)....52

14. Attività ufficiali di controllo sul commercio internazionale....53

15. Programma dei controlli integrati sugli operatori della filiera agro alimentare....55

16. Azioni esecutive e sanzioni....57

Descrizione della struttura complessa

La UOC Veterinaria Igiene degli Alimenti di Origine Animale è per l'ASL Latina l'Autorità Competente alla pianificazione, programmazione, esecuzione, monitoraggio e rendicontazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali nel settore alimenti di origine animale, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Le attività ufficiali si svolgono , in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti di origine animale e hanno lo scopo di verificare la conformità alla normativa in materia di filiera agroalimentare emanata al fine di garantire che gli alimenti siano sani e sicuri e che le attività che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza della filiera agroalimentare o sulla tutela degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti e alle informazioni sugli alimenti siano eseguite nel rispetto di prescrizioni specifiche.

Spetta alla stessa Autorità Competente effettuare le indagini a seguito di sospetta non conformità, adottare le azioni esecutive a seguito di non conformità accertate e contestare gli illeciti.

Articolazione e sedi territoriali

La UOC è organizzata in una direzione centrale e nelle sedi territoriali di Latina, Aprilia, Pontinia, Priverno, Fondi e Minturno alle quali afferiscono dirigenti veterinari e tecnici della prevenzione.

Al 01/01/2024 la dotazione organica è così composta:

Figura Professionale	n.	Unità uomo equivalenti
Dirigente veterinario	10	9,35
Tecnico della prevenzione	5	3

Il piano locale dei controlli 2024 è stato elaborato in coerenza con i Piani Nazionale e Regionale Pluriennale di controllo anni 2024-2027, i Piani della Prevenzione Nazionale 2020-2025 e Regionale 2021-2025, garantendo l'integrazione interdisciplinare nell'ottica della tenuta sotto controllo delle catene produttive in ottemperanza alla strategia unionale "From Farm to Fork" . Obiettivo strategico del piano è la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana attraverso la sicurezza alimentare, contribuendo ai piani delle altre UOC del Dipartimento di Prevenzione con obiettivi strategici di tutela della salute pubblica, nutrizione, salute e benessere degli animali, tutela dell'ambiente in relazione all'uso dei prodotti fitosanitari e all'emissione nell'ambiente di OGM ai fini della produzione di alimenti e mangimi. Le azioni poste in essere per l'attuazione del piano locale sono state volte a garantire che i rischi derivanti dagli alimenti di origine animale e dalla loro produzione, trasformazione e distribuzione fossero controllati, contenuti o eliminati.

Programmi e attività

1. Registrazione/riconoscimento di stabilimenti del settore alimentare

Tutti gli stabilimenti del settore alimenti di origine animale e le loro attività devono essere registrate presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL a meno che la legislazione applicabile non preveda l'obbligo di riconoscimento.
Le Autorità competenti hanno l'obbligo di assegnare allo stabilimento un numero identificativo e di creare e mantenere aggiornato l'elenco degli operatori, funzionale a consentire l'esecuzione dei controlli ufficiali in tutti i settori e in merito a tutti gli operatori, le attività, gli animali e le merci disciplinati dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare dell'Unione.

Normativa di riferimento e LEA

Regolamento CE 852/2004
Regolamento CE 853/2004
Regolamento UE 2017/625 e normativa nazionale e regionale attuativa
L.241/1990 e s.m. e i.
Decreto legislativo 30 giugno 2016, n.126
Decreto legislativo 25 novembre 2016, n.222
Accordo 4 maggio 2017, n. 46/CU, Accordo 6 luglio 2017, n. 77/CU, Accordo 17 aprile 2019, n.28 CU, Accordo 4 aprile 2024, n.38/CU
LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E1

Descrizione sintetica dell'attività

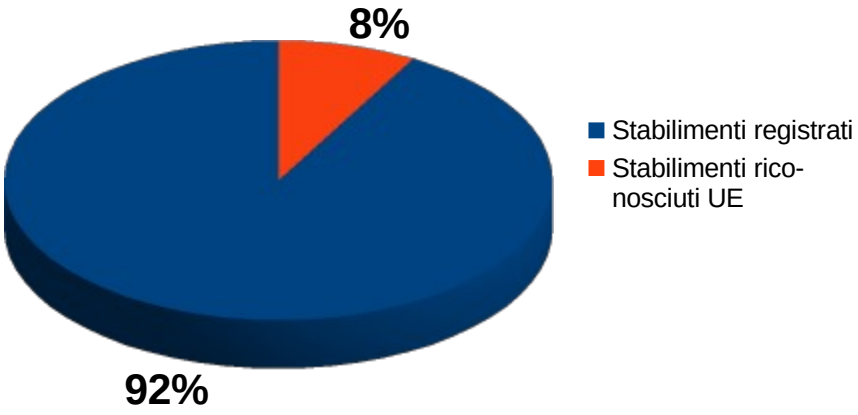
La UOC Igiene degli Alimenti di Origine Animale riceve le notifiche per la registrazione o la richiesta per il riconoscimento degli stabilimenti tramite il SUAP del Comune competente per territorio e mantiene aggiornati gli elenchi di tali stabilimenti sulla base dei quali determina il fabbisogno di controllo ufficiale e programma i controlli da svolgere. Nel settore della pesca, la registrazione degli operatori e delle imbarcazioni è effettuata acquisendo gli elenchi delle imbarcazioni da pesca professionale dalla competente Autorità marittima.
Per gli stabilimenti soggetti a registrazione l'inserimento in elenco ed il rilascio del numero identificativo sono contestuali al ricevimento della notifica; i controlli ufficiali saranno programmati sia sulla base del rischio sia per la verifica della veridicità della dichiarazione sul possesso dei requisiti igienici.
Gli stabilimenti soggetti a riconoscimento sono inseriti in elenco, con attribuzione di numero identificativo di riconoscimento, solo a seguito di verifica preventiva del possesso dei requisiti strutturali, funzionali e gestionali che garantiscono lo svolgimento dei processi produttivi in condizioni di igiene. A seguito dell'inserimento in elenco sono sottoposti ai controlli ufficiali sulla base del rischio.

Procedimento	n. pratiche trattate e concluse
Registrazione OSA	154
Riconoscimento CE stabilimenti	36

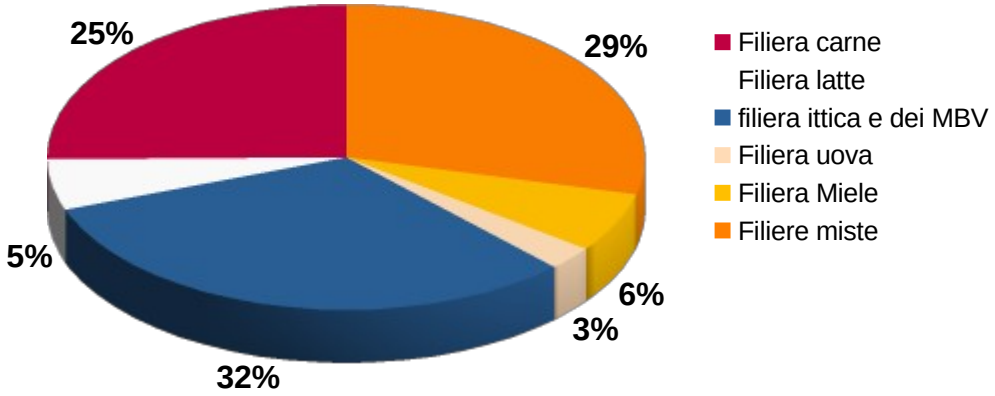
Natura degli stabilimenti e attività produttive svolte

Gli stabilimenti che svolgono attività produttive il cui controllo è di competenza della UOC Igiene Alimenti di Origine Animale, censiti al 1° gennaio 2024 sono complessivamente 1.737 per 2.423 differenti attività produttive svolte. La maggior parte degli stabilimenti opera in virtù della notifica effettuata ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 (stabilimenti registrati) mentre una quota minore opera in virtù del riconoscimento d'idoneità rilasciato successivamente all'accertamento del possesso dei requisiti igienici, funzionali e gestionali previsti dalla normativa dell'Unione europea (stabilimenti riconosciuti UE) (vedi grafico 1). Nel territorio provinciale sono rappresentate tutte le filiere produttive di origine animale, a partire dalla produzione primaria fino alla distribuzione, molto rappresentate le filiere corte attraverso le quali le eccellenze enogastronomiche del territorio raggiungono il consumatore, in particolare per le filiere latteiero-casearia e ittica.

Regime amministrativo degli stabilimenti

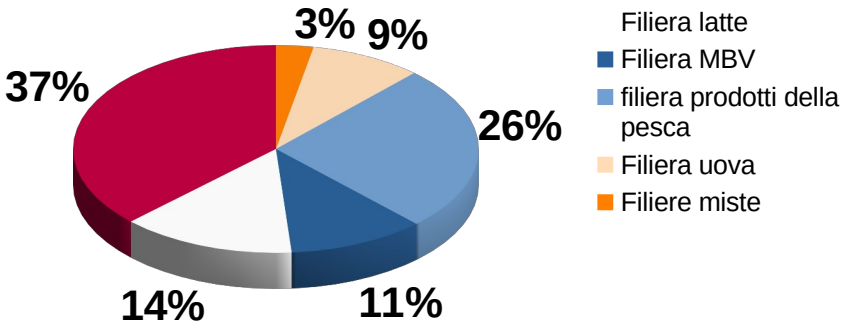


Attività Produttive
Distribuzione per Filiera



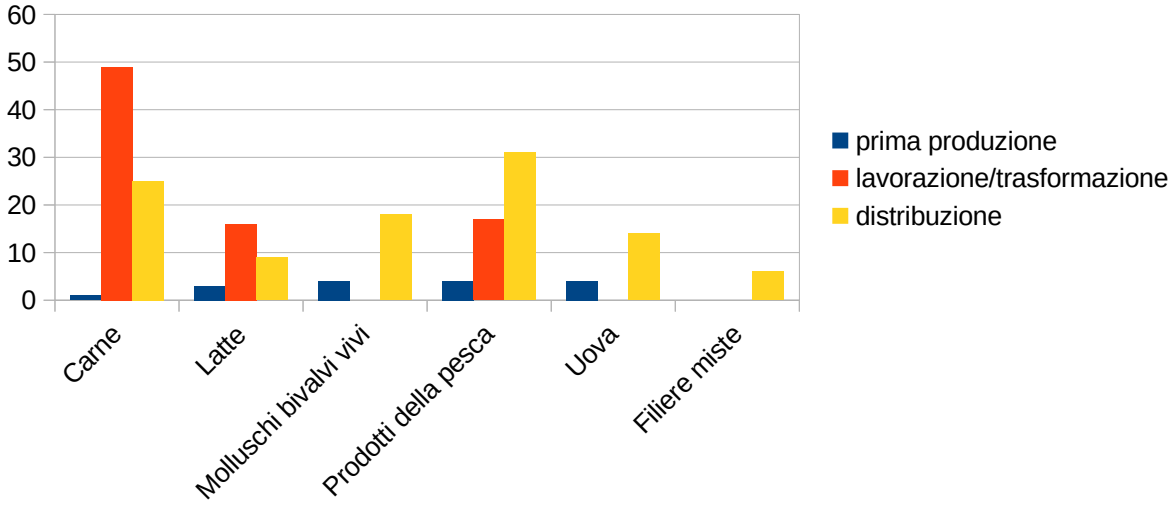
Stabilimenti riconosciuti UE

Distribuzione attività produttive per filiera



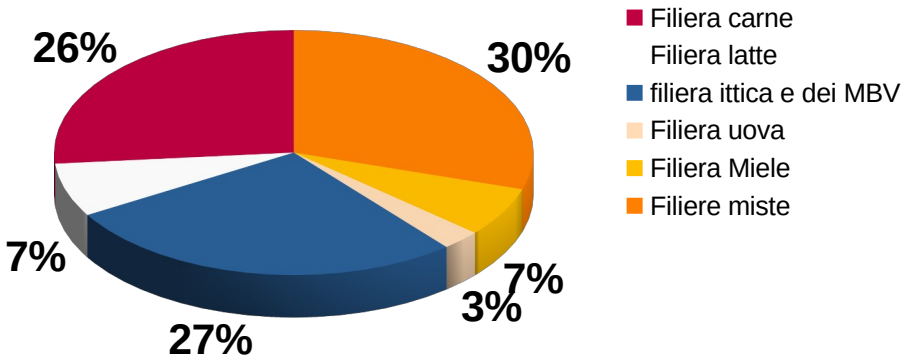
Stabilimenti riconosciuti UE

Distribuzione attività per filiera

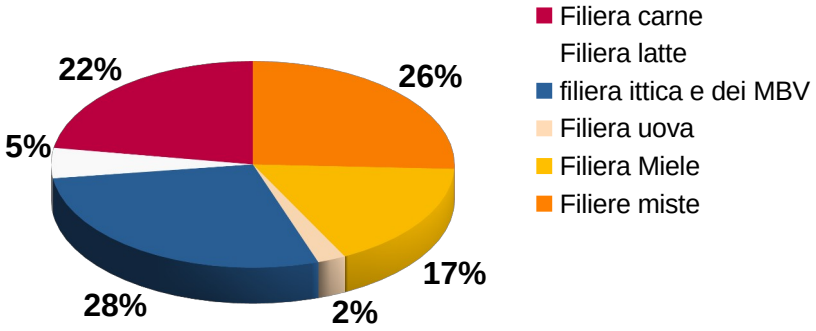


Stabilimenti registrati

Distribuzione attività produttive per Filiera

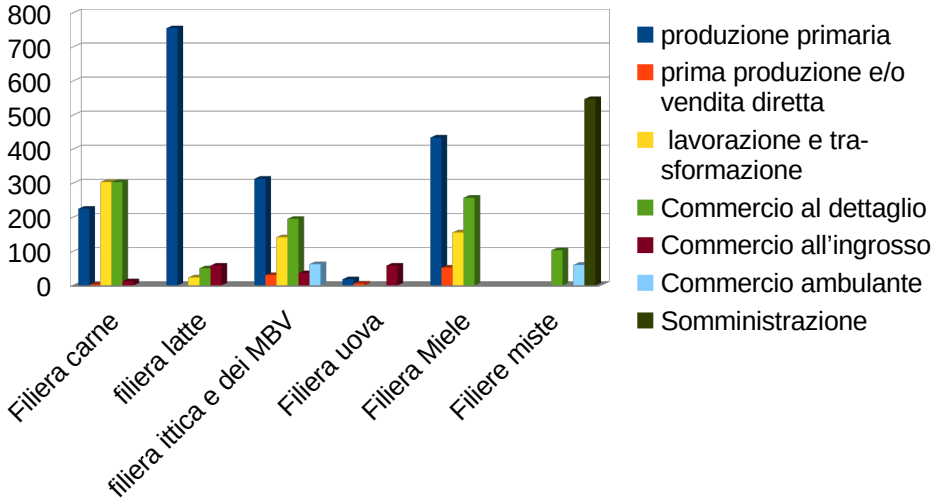


Stabilimenti Alimenti origine animale riconosciuti UE e registrati
Distribuzione attività produttive per filiera



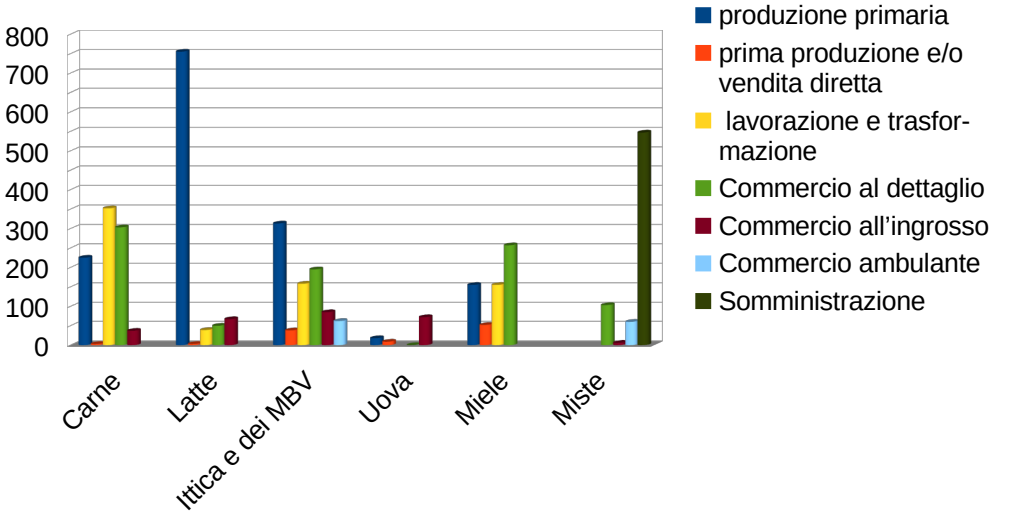
Stabilimenti registrati

Distribuzione per filiera



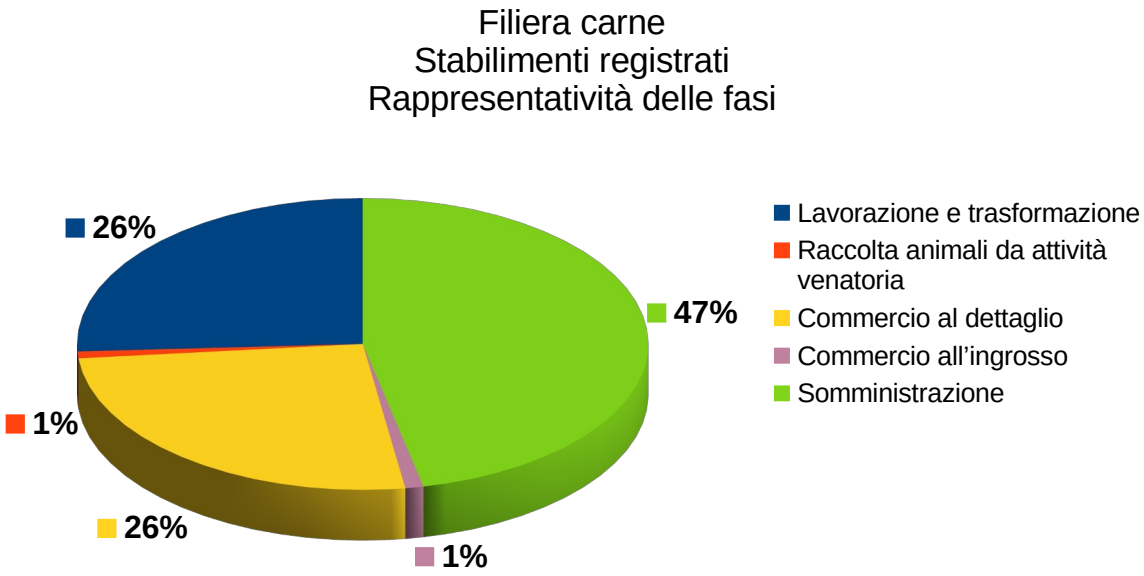
Stabilimenti Alimenti di Origine Animale riconosciuti UE e registrati

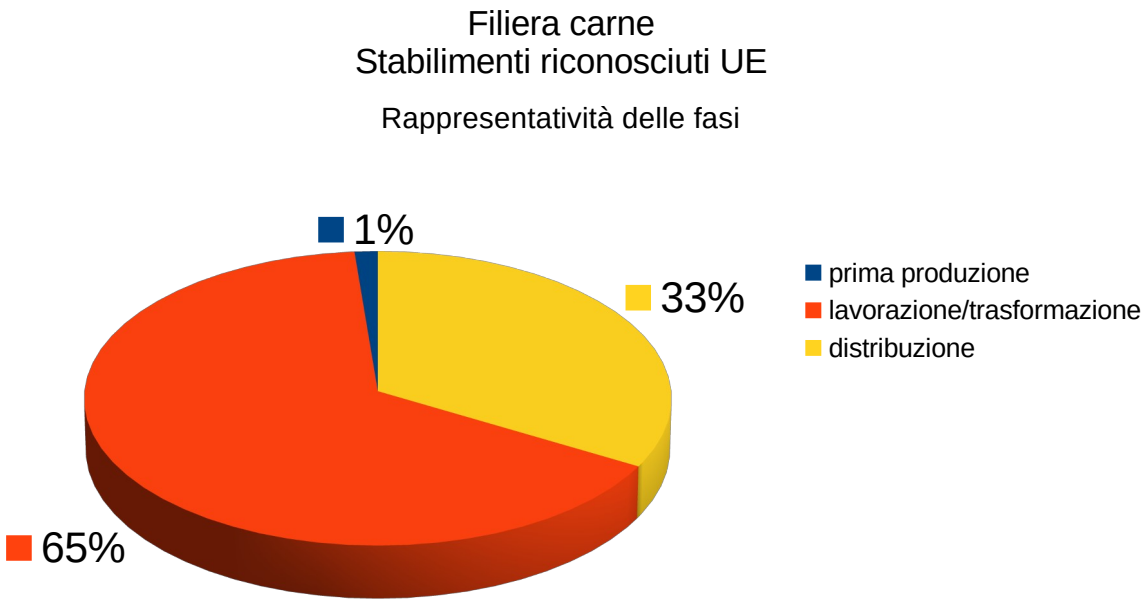
Distribuzione attività per filiera, compresa la produzione primaria



2. Attività ufficiali nella filiera carne

Nella Provincia di Latina la filiera carne è rappresentata da stabilimenti di produzione di tutti i livelli - dalla macellazione alla somministrazione - ed è caratterizzata da commercializzazione a carattere locale, nazionale ed internazionale.
Il 37% delle attività produttive svolte dagli stabilimenti riconosciuti è inerente alla filiera carne, mentre per gli stabilimenti registrati tale proporzione è del 26%.





Il programma si compone delle attività di seguito descritte

2.A. Attività ufficiali di controllo presso gli impianti di macellazione

Normativa di riferimento e LEA

- Regolamento CE 1/2005 e normativa nazionale e regionale attuativa
- Regolamento CE 1099/2009 e normativa nazionale e regionale attuativa
- Regolamento UE 2016/429 e normativa nazionale e regionale attuativa
- Regolamento CE 999/2001 e s.m. e i.
- Regolamento CE 2015/1375
- D.Lgs. 191/2006
- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- Regolamento CE 1333/2008
- D. L.gs n. 94/2001
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D4
Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E2
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6

2.A.I Controllo sul benessere degli animali da reddito

Nel 2009 il trattato di Lisbona ha emendato l'articolo 13 del Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea, riconoscendo agli animali lo status di esseri senzienti e introducendo la clausola di pieno rispetto del benessere animale nell'adozione delle politiche inerenti l'agricoltura, la pesca, i trasporti, il mercato interno, la ricerca e sviluppo e lo spazio.
L'attuale legislazione dell'Unione prevede regole per l'allevamento, il trasporto, la macellazione il cui obiettivo è quello di garantire che gli animali non siano sottoposti a dolore e sofferenze inutili.

Descrizione sintetica dell'attività

2.A.I.a Protezione degli animali durante il trasporto

Il personale medico veterinario della UOC Igiene Alimenti di origine animale effettua, sulle partite di animali in ingresso al macello, i controlli routinari su animali, mezzi di trasporto e documenti di accompagnamento. Una quota dei controlli è svolta in forma integrata con la UOC Sanità Animale Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche.

Controlli effettuati e esiti anno 2024

Tipo di controllo	n. partite controllate	n. partite non conformi
Routinario	1.403	1
Integrato UOC SAIAPZ	3	0

2.A.I.b Protezione degli animali durante la macellazione

Il personale medico veterinario della UOC Igiene Alimenti di origine animale effettuano i controlli dal momento in cui gli animali arrivano presso gli impianti di macellazione durante lo scarico, stabulazione, maneggiamento, immobilizzazione, stordimento, abbattimento. Una volta l'anno è previsto il controllo con l'utilizzo di apposite check list. Scopo del controllo è garantire che il sacrificio animale avvenga nel rispetto di condizioni eticamente accettabili.

Controlli effettuati e esiti anno 2024

		MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)
NUMERO IMPIANTI PRESENTI		**1**	**2**
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009		1	
N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009		**1**	**1**
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'		**0**	**0**
NUMERO TOTALE NON CONFORMITA' RISCONTRATE			
NUMERO E TIPOLOGIA NON CONFORMITA' RISCONTRATE	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE -PROGRAMMA	**0**	**0**
	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE -GESTIONE	**0**	**0**
	FORMAZIONE DEL PERSONALE	**0**	**0**
	STRUTTURE ED ATTREZZATURE	**0**	**0**
	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - PROGRAMMA	**0**	**0**
	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - GESTIONE	**0**	**0**
N. TOTALE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI A SEGUITO DI NON CONFORMITA'	PRESCRIZIONI	**0**	**0**
	SANZIONI	**0**	**0**

CONTROLLI ROUTINARI		
	n. controlli	**n.anomalie tecniche rilevate**
SCARICO, STABULAZIONE, MANEGGIAMENTO, IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, ABBATTIMENTO	158	8

2.A.II. Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive animali

Gli animali possono soffrire di una vasta gamma di malattie infettive o non infettive. Molte malattie possono essere curate, o avere un impatto soltanto sul singolo animale colpito, o non essere trasmesse ad altri animali o all'uomo. Le malattie trasmissibili invece possono avere un impatto più generale sulla sanità pubblica o animale, con effetti a livello di popolazione. Le malattie che colpiscono gli animali detenuti dall'uomo possono avere gravi conseguenze sui settori dell'agricoltura e dell'acquacoltura, sulla sanità pubblica, sull'ambiente e sulla biodiversità.
Al fine di assicurare livelli elevati di sanità animale e di sanità pubblica l'Unione europea ha stabilito con il Regolamento UE 2016/429, frutto della revisione della precedente normativa, norme di sanità animale che tengono in considerazione il legame tra sanità animale e sanità pubblica, ambiente, sicurezza degli alimenti e dei mangimi, benessere degli animali, sicurezza dell'approvvigionamento alimentare, aspetti economici, sociali e culturali.

Descrizione sintetica dell'attività

La UOC Igiene Alimenti di origine animale contribuisce ai programmi ed alle attività in quest'area d'intervento attraverso diverse azioni che comprendono:

a) la visita ante e post mortem degli animali presentati per la macellazione
b) la sorveglianza attiva per le malattie neurologiche trasmissibili, Scrapie e BSE
c) la sorveglianza attiva per la trichinellosi
d) lo screening mirato delle malattie trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti di origine animale

Controlli effettuati e esiti anno 2024

2.A.II a Ispezione ante mortem e post mortem

Animali sottoposti a ispezione ante mortem (capi)	Animali senza sintomi (capi)	Animali sottoposti a ispezione post mortem (capi)	Animali senza lesioni anatomo-patologiche di malattie (capi)	Animali affetti da echinococcosi
6.240	6.207	6.240	6.033	37

2.A.II.b Piano di sorveglianza per le encefalopatie spongiformi animali (TSE)

Sono oggetto di sorveglianza e di misure specifiche di prevenzione e controllo a tutti i livelli della filiera di produzione la Scrapie e la BSE.

2.A.II.b.1 Scrapie

E' una malattia sostanzialmente cosmopolita essendo presente in moltissimi paesi del mondo. Rappresenta un importante problema soprattutto per la sanità animale ed è caratterizzata da un

periodo di incubazione molto lungo (da 2 a 5 anni in media) da un andamento clinico prolungato, inevitabilmente mortale. La malattia, tipica dei piccoli ruminanti domestici, non colpisce l'uomo.

La diagnosi di scrapie come per tutte le TSE può essere fatta solo dopo la morte dell'animale (post-mortem), prelevando un tratto del sistema nervoso centrale, il così detto obex o tronco encefalico, che presso i laboratori dell'IZS Lazio e Toscana viene sottoposto a screening tramite appositi test a risposta rapida. In caso di esito positivo il campione di obex viene sottoposto a ulteriori prove diagnostiche di conferma presso il Centro di referenza per le Encefalopatie Spongiformi animali - CEA e successivamente alla caratterizzazione molecolare, presso Centro di referenza per la caratterizzazione dei ceppi per tutte le TSE dell'ISS. La caratterizzazione permette di differenziare tra forma classica o forma atipica Nor98 ed escludere la presenza della BSE.

Le azioni sanitarie attuali fanno riferimento al Regolamento comunitario (Regolamento CE n. 999/2001) che ha disposto l'adozione di misure comuni in tutta l'Unione europea.

Il Regolamento e le successive modifiche, seguono le indicazioni della politica comunitaria diretta ad assicurare un controllo su tutte le fasi di produzione partendo dalla "stalla" per arrivare alla "tavola", si tratta pertanto di un Regolamento "orizzontale "che individua misure di controllo in tutte le fasi produttive, partendo dall'allevamento, per passare all'utilizzo dei mangimi, fino ad arrivare alla macellazione ed immissione in commercio dei prodotti di origine animale.

Annualmente il Ministero della Salute elabora un piano di sorveglianza e controllo per la scrapie presentato alla Commissione europea per l'approvazione tecnica e finanziaria. Sulla base del piano ministeriale la Regione Lazio assegna alla UOC Igiene Alimenti di origine animale il numero di campioni da prelevare per la esecuzione del test rapido su ovini e caprini regolarmente macellati e a rischio di età superiore ai 18 mesi. Le carni vengono immesse sul mercato soltanto a seguito di risultato favorevole del test. In caso di conferma di un capo regolarmente macellato, come positivo a tutti i test previsti (test rapido, test di conferma e test discriminativo), nell'allevamento sono applicate le misure di eradicazione.

Controlli svolti ed esiti anno 2024

	Animali macellati (capi)	Animali sottoposti a test (capi)	Animali sani (capi)
ovini	1.441	16	16
caprini	547	89	89

2.A.II.b.2 Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE)

L'Encefalopatia Spongiforme Bovina è una malattia neurologica cronica degenerativa causata da un prione (forma patologica di una proteina, la c.d. PrPsc), manifesta nei bovini in una forma classica e in una forma atipica. È trasmissibile agli esseri umani per i quali è letale.

La sorveglianza attiva ha avuto inizio nel gennaio del 2001 e fino al gennaio del 2009 è stata condotta su tutti i bovini sani macellati di età superiore ai 30 mesi. Per i capi che alla visita veterinaria al macello presentavano sintomi generici di malattia, il test rapido veniva effettuato sui soggetti a partire dai 24 mesi di età. Il numero di casi rilevati per anno è andato progressivamente

calando, in particolare a partire dall’anno 2004. Nel gennaio del 2009 l’Italia insieme ad altri Stati Membri della UE ha beneficiato di un nuovo regime di sorveglianza che ha alzato l’età dei bovini da sottoporre a test, pertanto in applicazione alla Decisione CE n. 2008/908 attualmente sono eseguiti test rapidi su tutti i bovini morti in azienda, macellati d’urgenza e regolarmente macellati di età pari e superiore a 48 mesi.

Controlli svolti ed esiti anno 2024

	Animali macellati da sottoporre a test (capi)	Animali sottoposti a test (capi)	Animali sani (capi)
Bovini	2	2	2

2.A.II.c Trichinellosi

La trichinellosi (detta anche trichinosi) è una zoonosi causata da vermi cilindrici (nematodi) appartenenti al genere Trichinella, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi dare origine a una nuova generazione di larve che migrano nei muscoli, dove poi si incistano.

Il parassita è in grado di infettare i mammiferi, soprattutto quelli carnivori e onnivori, uomo compreso, gli uccelli e i rettili,.

La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare, attraverso il consumo di carne cruda o poco cotta contenente le larve del parassita. Salatura, essiccamento, affumicamento e cottura nel forno a microonde della carne non assicurano l'uccisione del parassita che è invece sensibile al congelamento prolungato almeno 1 mese a -15°C. In Italia, il veicolo di trasmissione è la carne suina (maiale o cinghiale), equina e più raramente di carnivori selvatici (volpe). La trichinosi non si trasmette da persona a persona.

Il regolamento (CE) n.1375/2015, che stabilisce i principi del sistema di prevenzione e controllo delle trichine, comprende sia gli aspetti inerenti agli animali vivi (sanità animale) sia quelli relativi alle attività di macellazione (sicurezza alimentare). I due diversi ambiti di attività sono strettamente interdipendenti e richiedono la collaborazione dei diversi settori specificamente competenti di ciascuna autorità sanitaria a tutti i livelli.

Il regolamento (CE) n.1375/2015 prevede che sia effettuato un controllo analitico per trichina attraverso il campionamento al macello o stabilimento di sezionamento delle carcasse di suini, equini e specie di animali selvatici sensibili (cinghiali, volpi, etc).

Tutti gli animali di specie sensibili presentati per la macellazione sono sottoposti al prelievo dei tessuti per la esecuzione dell’esame trichinoscopico.

La UOC Igiene degli alimenti di origine animale ha anche funzioni di sorveglianza sulle Trichine come agenti di zoonosi che svolge mediante raccolta ed analisi dei risultati delle prove di laboratorio effettuate su tutti gli animali sensibili sottoposti al test, al fine di adottare tempestivamente i provvedimenti atti ad evitare che carni infestate dal parassita entrino nella catena alimentare umana o possano essere disperse nell’ambiente e costituire fonte d’infestazione che manterrebbe attivo il circolo di contagio.

Controlli svolti ed esiti anno 2024

	Animali sottoposti a test (capi)	Animali sani (capi)
Suini macellati	405	405
Suini macellati per il consumo domestico privato	399	399
Cinghiali abbattuti a caccia	2.007	2.007

2.A.III. Sorveglianza sulle attività di macellazione e lavorazione della selvaggina

La legislazione prevede il controllo degli stabilimenti e delle attività di macellazione degli animali e lavorazione della selvaggina cacciata.

Scopo delle attività del programma è garantire ai consumatori la disponibilità di carni sane e sicure, ottenute con metodi moralmente accettabili e pratiche commerciali leali, tutelando la salute umana e animale, la protezione degli animali destinati a diventare alimento.

La UOC Igiene alimenti di origine animale sottopone ad ispezione e ad audit gli stabilimenti di macellazione degli animali e lavorazione della selvaggina al fine di verificare che siano rispettati i requisiti strutturali, funzionali e gestionali d'igiene e per la protezione degli animali.

Sono sottoposti a ispezione antemortem e ispezione post mortem gli animali presentati alla macellazione in particolare su:

- identificazione degli animali, al fine di garantire la rintracciabilità delle carni
- controllo dei documenti che accompagnano gli animali, al fine di garantire che gli animali non abbiano condizioni di base tali da farli ritenere affetti da malattie o a rischio di contaminazione con sostanze indesiderabili
- Ispezione ante mortem e post mortem al fine di verificare segni o sintomi di malattia, di alterazione delle condizioni di benessere, di trattamento con sostanze non autorizzate

Una quota dei controlli sono svolti in forma integrata con la UOC Sanità animale Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche al fine di ampliare il campo delle verifiche includendo gli aspetti igienico-sanitari, compreso il benessere degli animali, derivanti dalla produzione primaria e la gestione dei materiali/sottoprodotti che escono dalla catena alimentare umana.

Nell'ambito delle attività di sorveglianza della macellazione domiciliare per il consumo domestico privato, è stata elaborata e diffusa l'informativa agli operatori sulle misure di biosicurezza negli allevamenti familiari ai fini della prevenzione delle malattie trasmissibili degli animali, in particolare la peste suina africana (vedi allegato)

Controlli svolti e esiti 2024

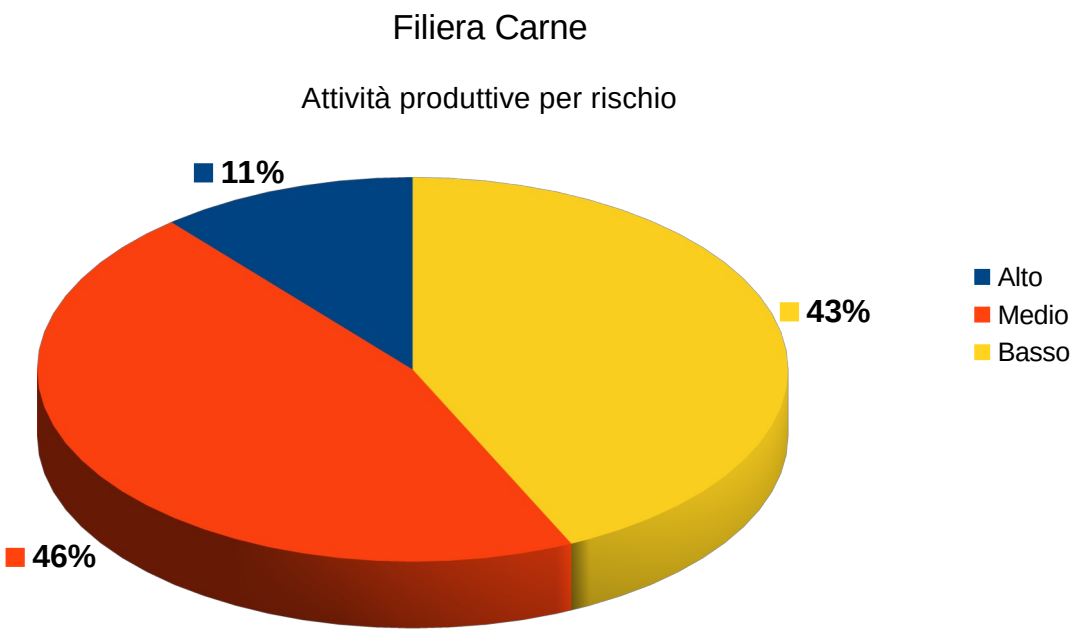
	Ispezioni						Audit					
Attività produttiva	**n. stabilimenti presenti**	**n. stabilimenti ispezionati**	**n. ispezioni**	**n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità**	**Numero requisiti verificati**	**Numero requisiti conformi**	**n° audit**	**procedure controllate**	**procedure conformi**	**Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità**	**Animali macellati/lavorati**	**Respingimenti**
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	2	2	2		22	22					5.316	
Macello di ungulati domestici riconosciuto 853	1	1	2	1	24	22	1	20	17	2	6.240	14
Centro di lavorazione selvaggina riconosciuto 853	1	1	3	1	20	16				1	76	

Verifica criteri d'igiene del processo (ricerca Salmonella spp)

Specie animale	N° campioni prelevati	N° campioni conformi
suina	16	16
bovina	16	16
ovi-caprina	16	16

2.B Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti

La normativa dell'Unione prevede che i controlli ufficiali siano eseguiti a intervalli regolari, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutti i settori e in merito a tutti gli operatori, le attività, gli animali e le merci disciplinati dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare dell'Unione.
La frequenza dei controlli ufficiali, in forma di ispezioni o audit, è stabilita tenendo conto della necessità che l'impegno nei controlli sia proporzionato al rischio e al livello di conformità previsto nelle diverse situazioni, comprese le eventuali violazioni della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.
Nella filiera carne, il livello di rischio attribuito agli stabilimenti è distribuito come rappresentato nel grafico che segue.



In applicazione del Piano Regionale Integrato dei Controlli, che tiene in considerazione anche le attività che si collocano nel Piano Regionale della Prevenzione, viene articolato a livello locale uno specifico piano di campionamento degli alimenti di origine animale che comprende le carni fresche, lavorate o trasformate e i prodotti derivati.

Controlli svolti e esiti anno 2024

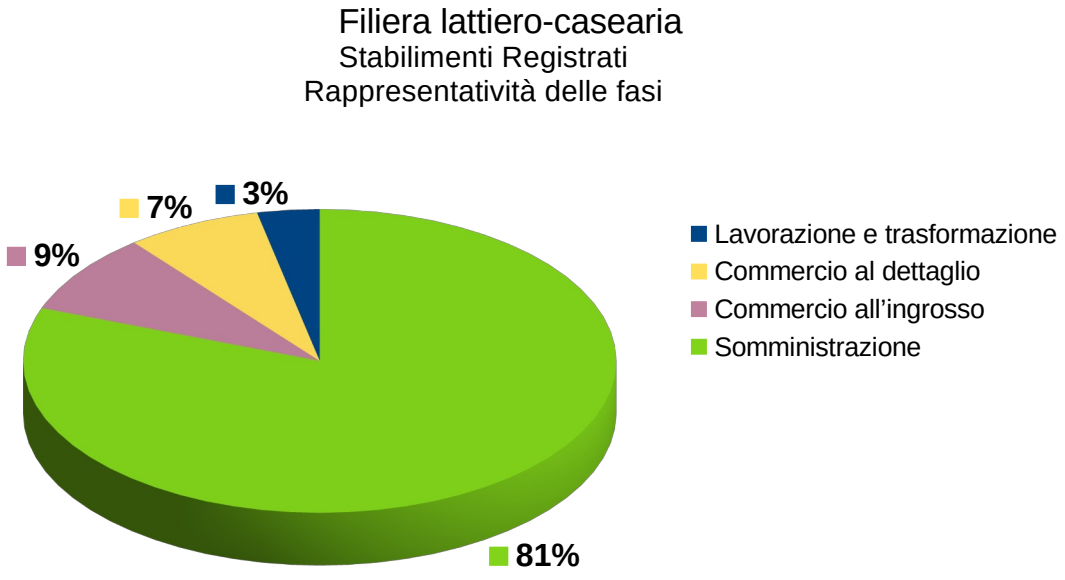
Ispezioni e audit

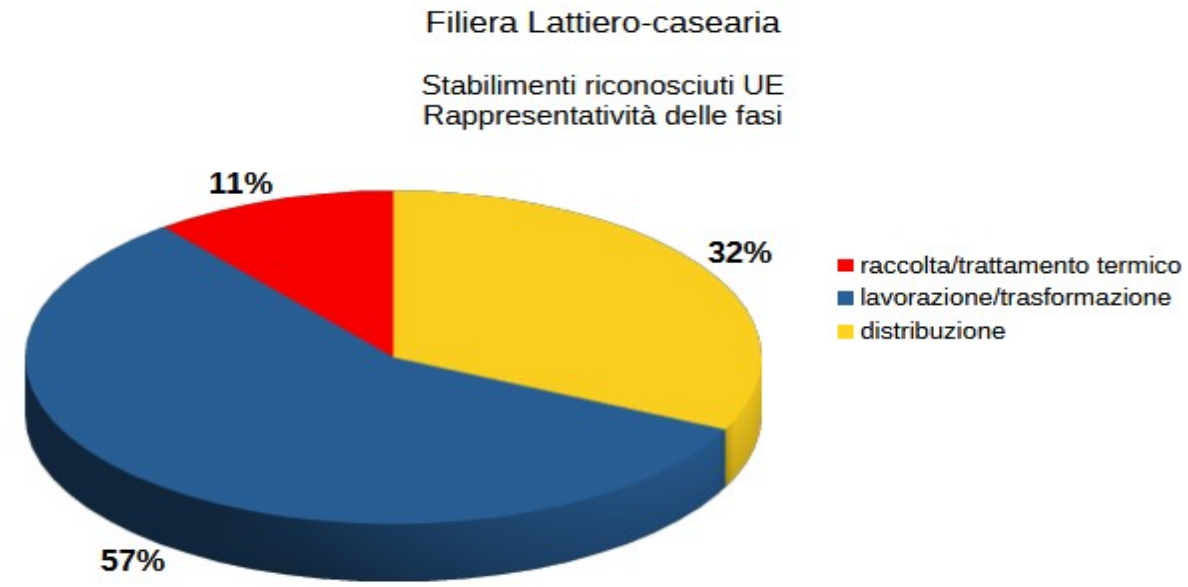
Attività produttiva	n. stabilimenti presenti	Ispezioni					Audit				Provvedimenti adottati				
		n. stabilimenti ispezionati	n. ispezioni	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	Numero requisiti verificati	Numero requisiti conformi	n° audit	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	procedure controllate	procedure conformi	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	cessazione temporanea dell'attività	Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità
Caccia Attività registrate 852	9	1	1		1	0							1		
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	303	2	2	2	42	24						1			1
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	106	2	2	1	7	2					1				1
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	303	52	62	9	73	57					3	1		1	9
0 Deposito frigorifero autonomo -CS	17	13	23	4	161	148	3	0	53	53					4
0 Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	11	8	15	2	32	28	2	1	18	14					3
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	10	10	22	3	154	136	1	1	71	69					5
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	4	4	11	1	106	101	3	1	27	19					2
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	2	2	4	1	27	23	1	1	27	25					2
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	2	2	4	1	27	23	1	1	27	25					2
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	1	1	3	1	20	16									2
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	2	2	3	1	24	20	1	0	20	20					1
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	9	6	12	1	124	114	5	2	123	113					3
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	18	14	29	4	216	207	6	3	155	140					7
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	1	1	1	1	2										1

Campionamento per l’analisi		
Ricerca	**N° campioni prelevati**	**N° campioni conformi**
Microbiologica – criteri di sicurezza alimentare e criteri di igiene di processo	40	35
Allergeni (proteine delle uova; proteine del latte e lattosio; glutine)	12	12
Additivvi alimentari	7	7

3. Attività ufficiali di controllo nella Filiera Lattiero casearia

Nella filiera lattiero casearia l'interconnessione ambiente-animale-uomo è particolarmente evidente, soprattutto in quei contesti, come il territorio della Provincia di Latina, nel quale la vocazione zootecnica ha favorito l'insediamento di attività produttive connesse tra loro e finalizzate alla trasformazione delle produzioni zootecniche primarie.
In questa filiera integrata è più evidente il legame "dal campo alla tavola". Infatti, tutto ciò che riguarda il benessere, l'utilizzo di farmaci, la gestione igienico sanitaria e l'alimentazione dell'animale si rispecchia poi nei prodotti dell'animale stesso, soprattutto latte. Ragione per cui i requisiti della produzione primaria sono condizioni di base necessarie allo stabilimento di trattamento/trasformazione.
La filiera lattiero casearia quindi ben si presta alla sinergia e alla collaborazione richiesta dal Piano Integrato di Controlli che vede coinvolti necessariamente, in stretta collaborazione, i servizi veterinari implicati rispettivamente nel controllo degli allevamenti che producono latte compreso lo stato sanitario degli animali, il controllo sull'alimentazione, sul farmaco, il benessere, la produzione igienica del latte, delle procedure di autocontrollo messe in atto dagli stabilimenti di trattamento termico e trasformazione del latte e nella vendita diretta e somministrazione dei prodotti lattiero caseari in collaborazione con il SIAN.
Nella Provincia di Latina la filiera lattiero casearia è rappresentata da stabilimenti di produzione, stagionatura, deposito e riconfezionamento con una quota di stabilimenti di traformazione che effettuano la vendita diretta al consumatore valorizzando così le produzioni locali.
La commercializzazione assume sia carattere locale sia carattere nazionale ed internazionale.
Il 14% delle attività produttive svolte dagli stabilimenti riconosciuti UE è inerente alla filiera latte, mentre per gli stabilimenti registrati tale proporzione è pari al 19%.





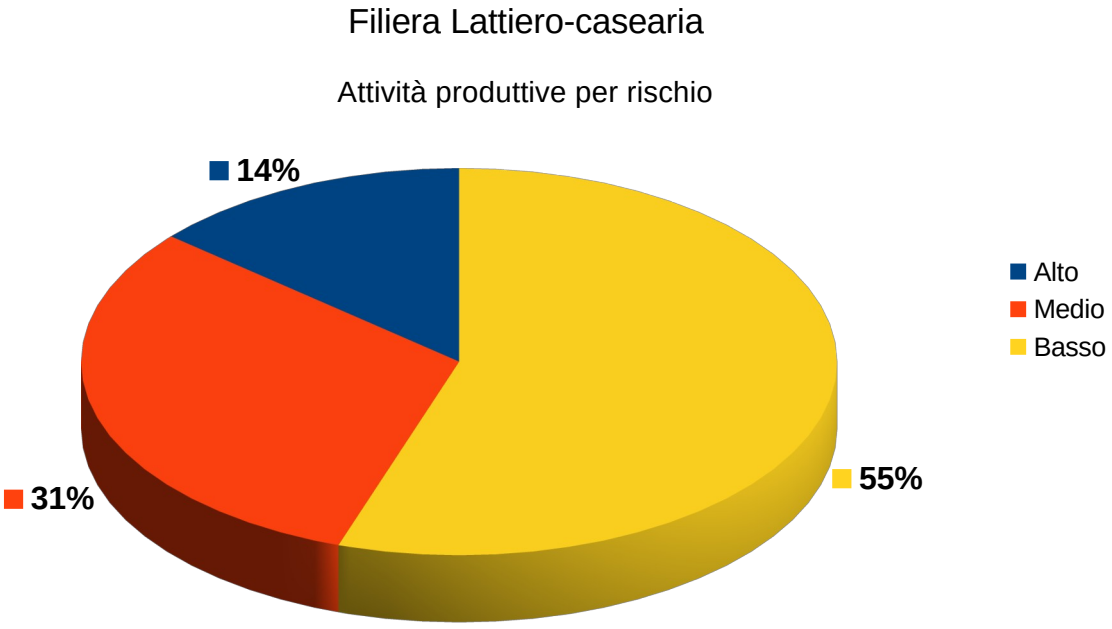
Normativa di riferimento e LEA

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- Regolamento CE 1333/2008
- D.Lgs. 191/2006
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6

3.A Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti

La normativa dell'Unione prevede che i controlli ufficiali siano eseguiti a intervalli regolari, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutti i settori e in merito a tutti gli operatori, le attività, gli animali e le merci disciplinati dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare dell'Unione. La frequenza dei controlli ufficiali è stabilita tenendo conto della necessità che l'impegno nei controlli sia proporzionato al rischio e al livello di conformità previsto nelle diverse situazioni, comprese le eventuali violazioni della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.
La UOC Igiene Alimenti di origine animale sottopone a controllo mediante ispezione gli stabilimenti registrati e ad ispezione ed audit gli stabilimenti riconosciuti.
In applicazione del Piano Regionale Integrato dei Controlli, che tiene in considerazione anche le attività che si collocano nel Piano Regionale della Prevenzione, viene articolato a livello locale uno specifico piano di campionamento degli alimenti di origine animale che comprende il latte, i prodotti lattiero-caseari ed i prodotti derivati.
Nella filiera lattiero-casearia, il livello di rischio attribuito agli stabilimenti è distribuito come rappresentato nel grafico che segue.


Filiera Lattiero-casearia
Attività produttive per rischio
14%
31%
55%
Alto
Medio
Basso

Controlli svolti e esiti anno 2024
Ispezioni e audit

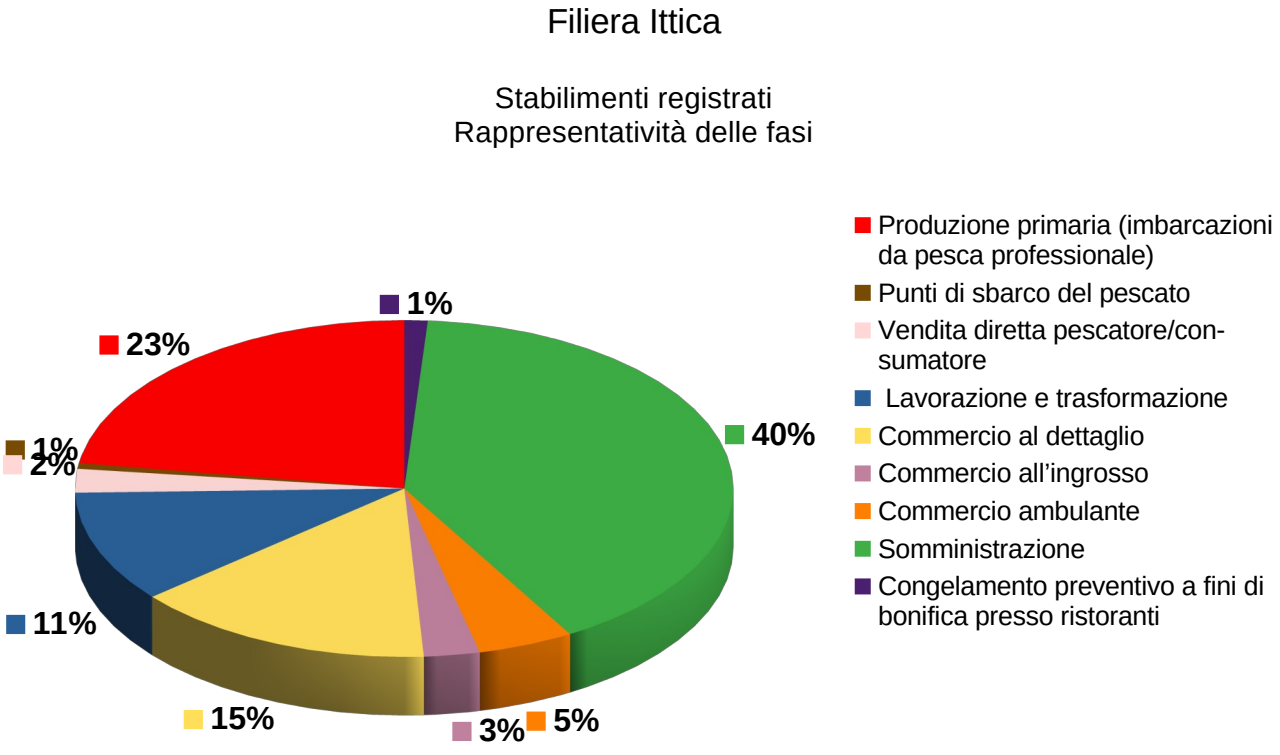
Attività produttiva	n. stabilimenti presenti	Ispezioni					Audit				Provvedimenti adottati		
		n. stabilimenti ispezionati	n. ispezioni	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	Numero requisiti verificati	Numero requisiti conformi	n° audit	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	procedure controllate	procedure conformi	Numero sanzioni	Cessazione temporanea dell'attività	Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	23	6	10	5	134	109							5
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	58	2	2	1	9	6							2
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	50	31	31		31	31					3	1	0
Deposito frigorifero autonomo -CS	6	6	9		134	134	1	1	22	20			1
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	3	2	5		28	28							
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	2	1	1		18	18	1	0	26	26			
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	1	1	0		5	5	1	1	24	22			
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	14	12	38	5	288	267	4	2	107	99		1	7
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	2	1	1		10	10							
TOTALE	159	62	97	11	657	608	7	4	179	167	3	2	15

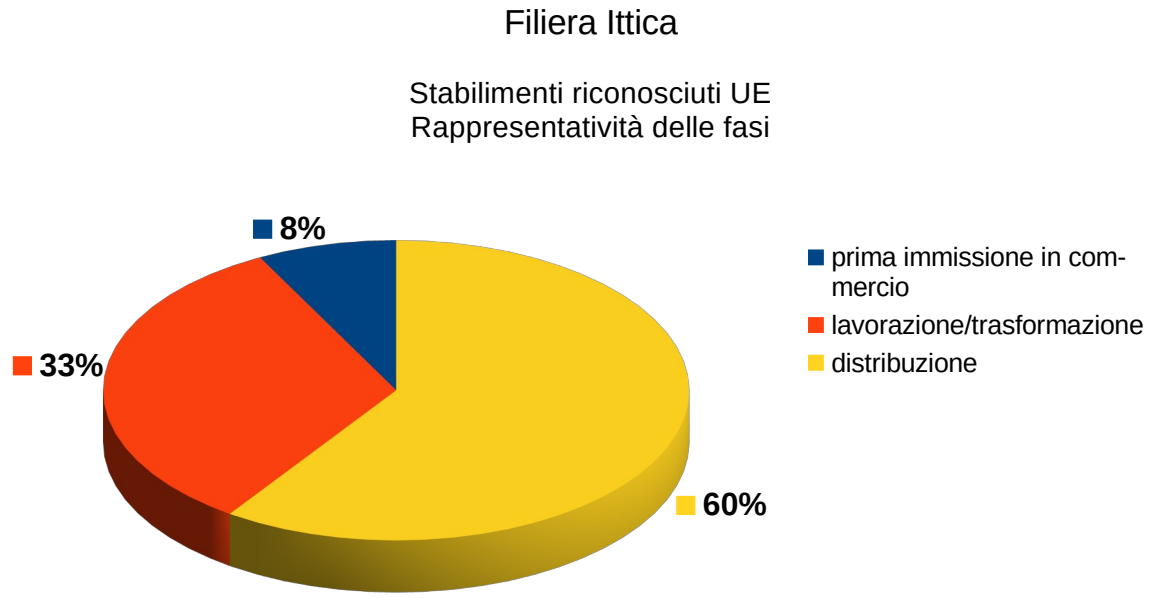
Campionamento per l’analisi

Ricerca	N° campioni prelevati	N° campioni conformi
Microbiologica – criteri di sicurezza alimentare, criteri di igiene di processo, agenti di zoonosi	20	20
Additivvi alimentari	1	1
Requisiti del latte crudo	4	4

4. Attività ufficiali di controllo nella Filiera Ittica

Come provincia costiera, Latina è legata all'economia del mare con una forte rappresentazione della filiera ittica che è presente in tutte le sue fasi, dalla produzione primaria di pesca o acquacoltura fino alla somministrazione.
La crescita nella consapevolezza dell'importanza dei prodotti ittici in una dieta bilanciata ed equilibrata ha dato notevole impulso al settore seppure con le difficoltà e limitazioni legate al sovrasfruttamento delle risorse ittiche e alla necessità di garantire una gestione più efficace della pesca e dell'acquacoltura e per garantire che il pesce continui ad essere una fonte significativa di cibo, di reddito e di commercio per le generazioni future.
Oltre ai classici rischi igienico sanitari riconducibili a prodotti ittici non correttamente conservati o inquinati all'origine, sulla sicurezza di tali prodotti influiscono nuove modalità di preparazione ed abitudini al consumo, in particolare quelle che non prevedono cottura né altri trattamenti in grado di eliminare o ridurre al minimo il rischio legato a pericoli biologici o microbiologici.
Il 26% delle attività produttive svolte dagli stabilimenti riconosciuti è inerente alla filiera ittica, escluse le attività inerenti la filiera molluschi bivalvi vivi che saranno trattate in apposito capitolo. Per gli stabilimenti registrati il 19% delle attività produttive svolte è inerente alla filiera ittica, inclusa la produzione primaria. Sono censiti, in collaborazione con la competente Capitaneria di Porto, complessivamente n.7 punti di sbarco del pescato.





Normativa di riferimento e LEA

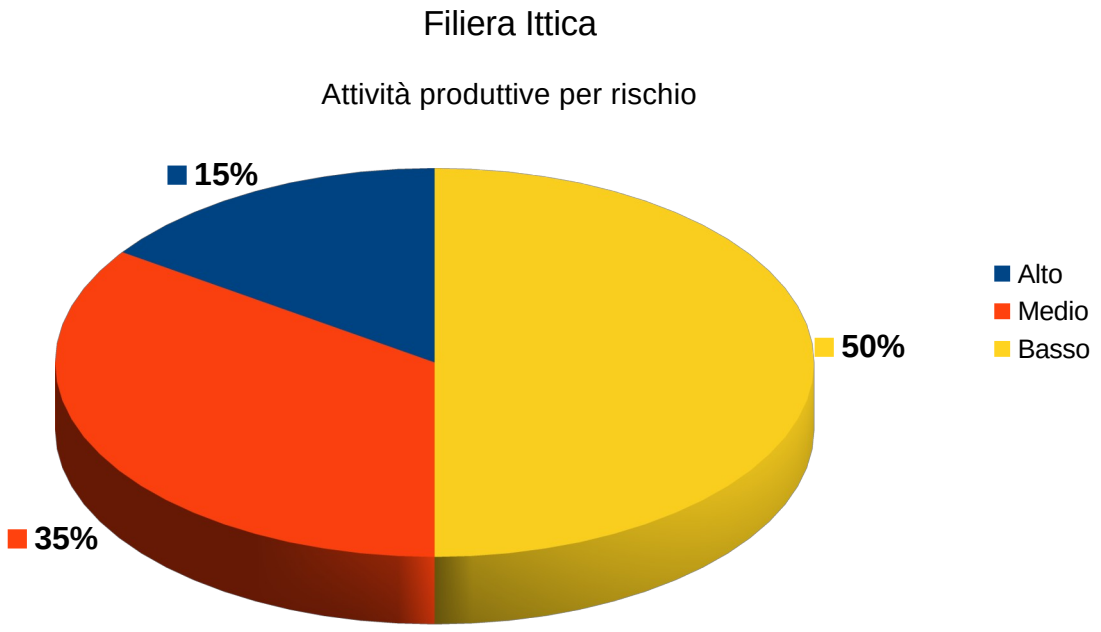
- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- Regolamento CE 1333/2008
- D. L.gs n. 94/2001
- D.Lgs. 191/2006
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- Intesa Stato Regioni n.195/CSR del 5 novembre 2015
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6

4.A Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti

La normativa dell'Unione prevede che i controlli ufficiali siano eseguiti a intervalli regolari, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutti i settori e in merito a tutti gli operatori, le attività, gli animali e le merci disciplinati dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare dell'Unione. La frequenza dei controlli ufficiali è stabilita tenendo conto della necessità che l'impegno nei controlli sia proporzionato al rischio e al livello di conformità previsto nelle diverse situazioni, comprese le eventuali violazioni della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.
La UOC Igiene Alimenti di origine animale sottopone a controllo mediante ispezione gli stabilimenti registrati e ad ispezione ed audit gli stabilimenti riconosciuti.
In applicazione del Piano Integrato dei Controlli Regionale, che tiene in considerazione anche le attività che si collocano nel Piano Regionale della Prevenzione, viene articolato a livello locale uno specifico piano di campionamento degli alimenti di origine animale che comprende i prodotti della pesca ed i prodotti derivati.

Nella filiera ittica, il livello di rischio attribuito agli stabilimenti è distribuito come rappresentato nel grafico che segue.



Controlli svolti e esiti anno 2024

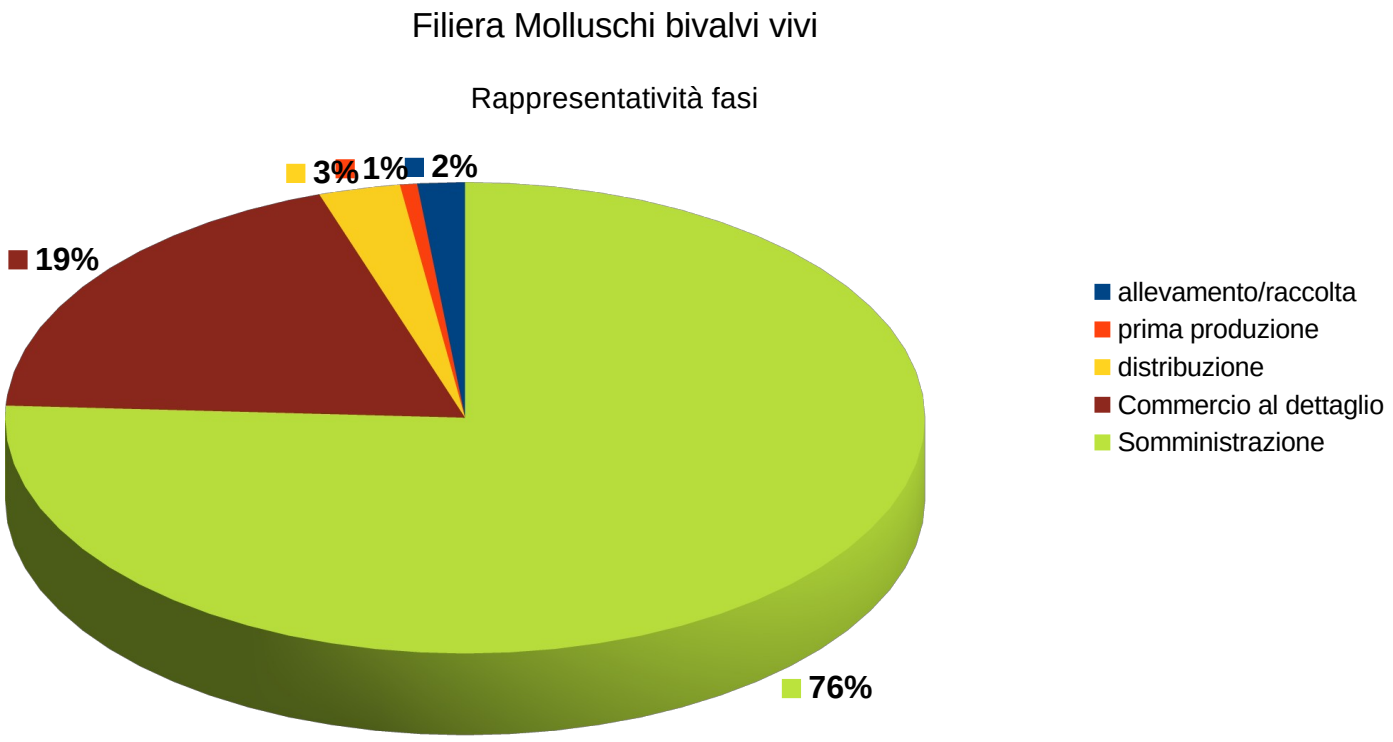
Ispezioni e audit

Attività produttiva	n. stabilimenti presenti	Ispezioni					Audit				Provvedimenti adottati				
		n. stabilimenti ispezionati	n. ispezioni	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	Numero requisiti verificati	Numero requisiti conformi	n° audit	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	procedure controllate	procedure conformi	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Cessazione temporanea dell'attività	Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità
Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	299	2	2	1	17	16									1
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	141	1	2	1	14	7									1
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	36	2	2	0	7	7									2
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	141	31	31	1	105	96					6	1		1	9
Commercio ambulante	62	2	2	1	9	6					3		1		1
Ristorazione pubblica e congelamento preventivo ai fini di bonifica	517	16	19	6	110	47					6			2	6
Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	36	2	2	1	4	4					2				1
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	28	4	4	2	6	2					3				2
Deposito frigorifero autonomo -CS	17	12	29	6	186	153	4	4	74	38	2				15
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	14	10	12	5	153	136	2	2	25	14					8
VIII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi FFPP	7	7	10	4	92	79	3	1	71	68					5
VIII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	8	10	14	2	132	128	2		55	55					2
VIII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	4	3	4	3	72	50	1	1	24	18					4
TOTALE	**1.310**	**102**	**133**	**33**	**907**	**731**	**12**	**8**	**249**	**193**	**22**	**1**	**1**	**3**	**57**

Campionamento per l’analisi		
Ricerca	**N° campioni prelevati**	**N° campioni conformi**
Microbiologica – criteri di sicurezza alimentare e criteri di igiene di processo	28	28
Additivi alimentari	9	9
Radiazioni ionizzanti	2	2

5. Attività ufficiali di controllo nella Filiera Molluschi Bivalvi Vivi

La molluschicoltura rappresenta in Provincia di Latina una realtà economicamente rilevante. Presenta rischi connessi alla fisiologia dei molluschi stessi in quanto organismi filtratori che possono contaminarsi dal punto di vista biologico, biotossicologico e chimico; al contesto idrogeologico in cui questi organismi vivono che riceve corpi idrici apportatori di nutrienti e di potenziali inquinanti, soprattutto di natura microbiologica; al frequente accumulo nelle zone di produzione/allevamento di biotossine algali che negli ultimi anni hanno interessato anche le vongole veraci e i gasteropodi marini.
Il controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi vivi, a partire dalla produzione primaria fino agli impianti di depurazione (CDM) e spedizione (CSM), è imprescindibile per la verifica di salubrità del prodotto per il consumo umano.
L'11% delle attività produttive svolte dagli stabilimenti riconosciuti UE è inerente alla filiera molluschi bivalvi vivi, mentre negli stabilimenti registrati tale proporzione si riduce al 9%, compresa la produzione primaria.



Normativa di riferimento e LEA

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- D.Lgs. 191/2006
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- D. L.gs n. 94/2001
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

- Determinazione 26 giugno 2018, n. G08133

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E8

5.I. Sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e o allevamento di molluschi bivalvi

In Italia come in tutta la UE, i molluschi bivalvi vivi possono essere immessi sul mercato solo se provenienti da aree di raccolta autorizzate dalle autorità competenti. L'autorizzazione delle aree di produzione e di stabulazione è rilasciata dall'autorità competente regionale a seguito di indagine sanitaria condotta dalle autorità competenti locali (Servizi Veterinari delle aziende sanitarie locali -ASL). L'indagine sanitaria ai fine della classificazione richiede un peridodo minimo di 6 mesi e comprende:

- un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
- un esame dei quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;
- la determinazione delle caratteristiche della circolazione di inquinanti in base all'andamento delle correnti, alla batimetria e al ciclo delle maree nella zona di produzione

L'indagine è condotta mediante raccolta, analisi e verifica dati relativi a tutti i fattori che possono influire sulla sicurezza del prodotto e campionamento per analisi delle acque e dei molluschi bivalvi vivi allevati, stabulati e raccolti.
I molluschi bivalvi vivi possono provenire da allevamenti oppure da banchi naturali gestiti da imprese e consorzi. Le aree di produzione, stabulazione e raccolta oltre a rispettare tutti i parametri fissati dalla normativa comunitaria devono anche essere classificate A, B o C, in base ai criteri microbiologici. I pettinidi possono essere raccolti anche in acque non classificate ma sempre nel rispetto dei relativi requisiti igienici richiesti dalla regolamentazione comunitaria.
Nelle zone di produzione di tipo A è consentita la raccolta per il consumo umano diretto dei molluschi bivalvi vivi immessi in commercio da parte di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) riconosciuti. Nelle zone di produzione di tipo B è consentita la raccolta e l'utilizzo per il consumo umano dei molluschi bivalvi vivi soltanto dopo che gli stessi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione molluschi (CDM) o dopo un periodo di stabulazione nelle aree idonee. Nelle zone di produzione di tipo C i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata.
La classificazione deve essere sottoposta a revisione ogni 3 anni, periodo durante il quale le aree vengono monitorate mediante campionamenti periodici. A fronte di risultati sfavorevoli dei campionamenti, sono adottate le opportune azioni esecutive volte ad impedire la raccolta dei molluschi e al ritiro dal mercato dei prodotti non conformi.

Controlli svolti e esiti anno 2024

1) ZONE DI PRODUZIONE A (allevamento e raccolta)

1.1) Allevamenti in concessione a singole imprese/consorzi:

Denominazione dell'area	Specie (nome comune/*nome scientifico*)	Ubicazione: (Mare aperto, Acque interne, Laguna)	Superficie totale dell'area classificata (in mq)	Volume di produzione massimo stimato annuo (in quintali)	Numero controlli programmati	Numero controlli effettuati	Non conformità E. coli	Non conformità Salmonella	Non conformità biotossine algali	Sospensione raccolta Biotossine algali	N° totale declassamenti	N° totale chiusure
Golfo di Gaeta	Mytilus Galloprovincialis	Mare aperto	786000	5000	110	95	0	0	0	0	0	0
Lago Lungo Sperlonga	Mytilus Galloprovincialis	Acque interne	9700	796	77	52	1	0	0	0	1	0
Lago Lungo Fondi	Mytilus Galloprovincialis	Acque interne	13500	150	69	57	0	0	0	0	0	0
	Crassostrea gigas			10				0	0	0	0	0

1.2) Banchi naturali gestiti da imprese/consorzi:

Denominazione dell'area	Specie (nome comune/*nome scientifico*)	Ubicazione: (Mare aperto, Acque interne, Laguna)	Superficie totale dell'area classificata (in mq)	Volume di produzione massimo stimato annuo (in quintali)	Numero controlli programmati	Numero controlli effettuati	Non conformità E. coli	Non conformità Salmonella	Non conformità biotossine algali	Sospensione raccolta Biotossine algali	N° totale declassamenti	N° totale chiusure
FOCE TORRE PAOLA PONENTE/IDROVORA CATERATTINO LEVANTE	Cannolicchio / Ensis spp.	Mare aperto	1.900	40	33	10	0	0	0	0	0	0
IDROVORA CATERATTINO PONENTE/BUFALARA LEVANTE	Cannolicchio / Ensis spp.	Mare aperto	2.980	60	33	10	0	0	0	0	0	0
BUFALARA PONENETE/RIO MARTINO LEVANTE	Cannolicchio / Ensis spp.	Mare aperto	1.000	20	33	10	0	0	0	0	0	0

1) ZONE DI PRODUZIONE B (allevamento e raccolta)

1.1) Allevamenti in concessione a singole imprese/consorzi:

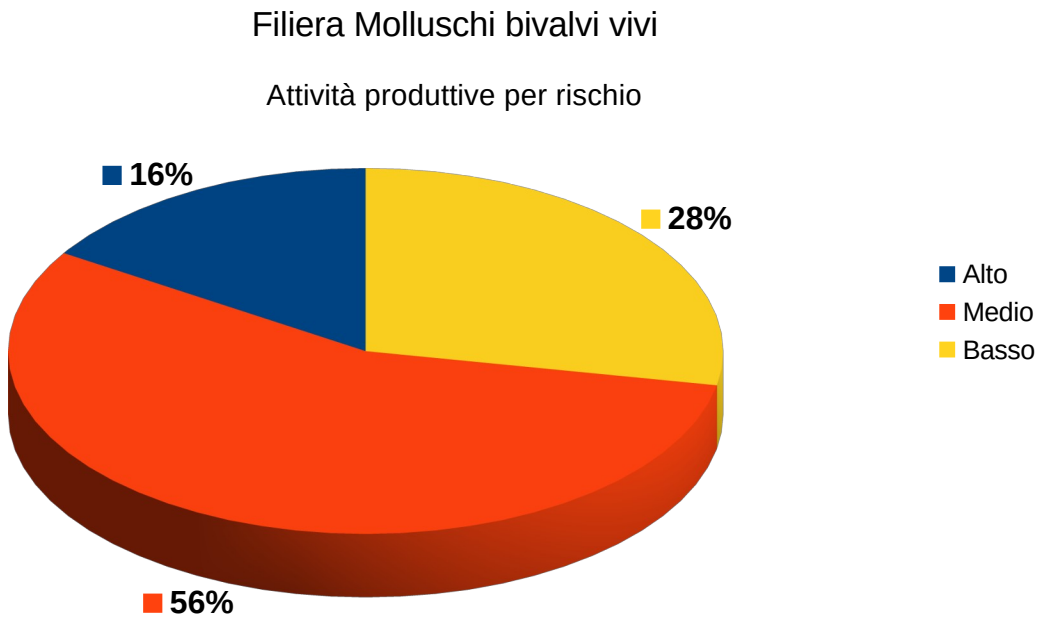
Denominazione dell'area	Specie (nome comune/*nome scientifico*)	Ubicazione: (Mare aperto, Acque interne, Laguna)	Superficie totale dell'area classificata (in mq)	Volume di produzione massimo stimato annuo (in quintali)	Numero controlli programmati	Numero controlli effettuati	Non conformità E. coli	Non conformità Salmonella	Non conformità biotossine algali	Sospensione raccolta Biotossine algali	N° totale declassamenti	N° totale chiusure
Lago Lungo Sperlonga - La Vongola Srl	Cozza/Mytilus G.	Acque interne	10.000	50	97	43	0	0	0	0	0	0
Lago di Paola set. A	Cozza / Mytilus G.	Acque interne	5000	2000	48	48	0	0	0	0	0	0
Lago di Paola set. B	Cozza / Mytilus G.	Acque interne	2810	6000	53	75	0	0	0	0	0	0
Lago di Paola set. B 1	Cozza / Mytilus G.	Acque interne	6400	3000	81	100	0	0	0	0	0	0
Lago di Paola set. C	Cozza / Mytilus G.	Acque interne	1400	3000	32	39	0	1	0	0	0	1

1.2) Banchi naturali gestiti da imprese/consorzi:

Denominazione dell'area	Specie (nome comune/*nome scientifico*)	Ubicazione: (Mare aperto, Acque interne, Laguna)	Superficie totale dell'area classificata (in mq)	Volume di produzione massimo stimato annuo (in quintali)	Numero controlli programmati	Numero controlli effettuati	Non conformità E. coli	Non conformità Salmonella	Non conformità biotossine algali	Sospensione raccolta Biotossine algali	N° totale declassamenti	N° totale chiusure
Areale Formia-Minturno poligono FG1	Tellina/Donax trunculus Cannolicchio/Ensis spp	Mare aperto	2.700.000	7	33	50	0	0	0	0	0	0
Areale Formia-Minturno poligono FG2	Tellina/Donax trunculus Cannolicchio/Ensis spp	Mare aperto	4.500.000	9	66	82	0	0	0	0	0	0
RIO MARTINO PONENTE/CAPO PORTIERE LEVANTE	Cannolicchio / Ensis spp.	Mare aperto	1380	25	31	10	0	0	0	0	0	0

5.II. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti

La normativa dell'Unione prevede che i controlli ufficiali siano eseguiti a intervalli regolari, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutti i settori e in merito a tutti gli operatori, le attività, gli animali e le merci disciplinati dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare dell'Unione.
La frequenza dei controlli ufficiali è stabilita tenendo conto della necessità che l'impegno nei controlli sia proporzionato al rischio e al livello di conformità previsto nelle diverse situazioni, comprese le eventuali violazioni della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.
La UOC Igiene Alimenti di origine animale sottopone a controllo mediante ispezione gli stabilimenti registrati e ad ispezione ed audit gli stabilimenti riconosciuti.
In particolare il controllo ufficiale è volto a verificare che i molluschi provengano da zone di raccolta autorizzate e siano trattati e gestiti conformemente al fine di garantire i requisiti di sicurezza stabiliti dalla legislazione.
In applicazione del Piano Integrato dei Controlli Regionale, che tiene in considerazione anche le attività che si collocano nel Piano Regionale della Prevenzione, viene articolato a livello locale uno specifico piano di campionamento degli alimenti di origine animale che comprende i molluschi bivalvi vivi.
Nella filiera molluschi bivalvi vivi, il livello di rischio attribuito agli stabilimenti è distribuito come rappresentato nel grafico che segue.



Controlli svolti e esiti 2024

Ispezioni e audit

Attività produttiva	n. stabilimenti presenti	Ispezioni					Audit				Provvedimenti adottati				
		n. stabilimenti ispezionati	n. ispezioni	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	Numero requisiti verificati	Numero requisiti conformi	n° audit	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	procedure controllate	procedure conformi	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Cessazione temporanea dell'attività	Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità
Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	14	1	1	0	9	9									
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	141	31	31	1	105	96					6	1		1	9
Ristorazione pubblica	517	16	19	6	110	47					6				6
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	7	6	16	3	110	95	2	2	52	45					6
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	19	15	26	3	171	149	9	8	237	213	3	1			11
TOTALE	**698**	**69**	**93**	**13**	**505**	**396**	**11**	**10**	**289**	**258**	**15**	**2**		**1**	**32**

Campionamento per l'analisi

Ricerca	N° campioni prelevati	N° campioni conformi
Microbiologica – criteri di sicurezza alimentare	42	32
Biotossine algali	14	14

6. Attività ufficiali nella filiera uova

La filiera in esame in provincia di Latina è rappresentata sia con grandi allevamenti di produzione di uova che vengono trasferite in altre regioni per la classificazione e l'imballagio necessari prima della vendita sia con piccoli allevamenti che producono, classificano, imballano e commercializzano le uova o effettuano la vendita diretta al consumatore su mercati locali. Sono inoltre presenti tutte le fasi della distribuzione e la vendita al dettaglio.
Il 9% delle attività produttive svolte dagli stabilimenti riconosciuti UE è inerente alla filiera uova, mentre negli stabilimenti registrati tale proporzione si riduce al 2%.

Normativa di riferimento

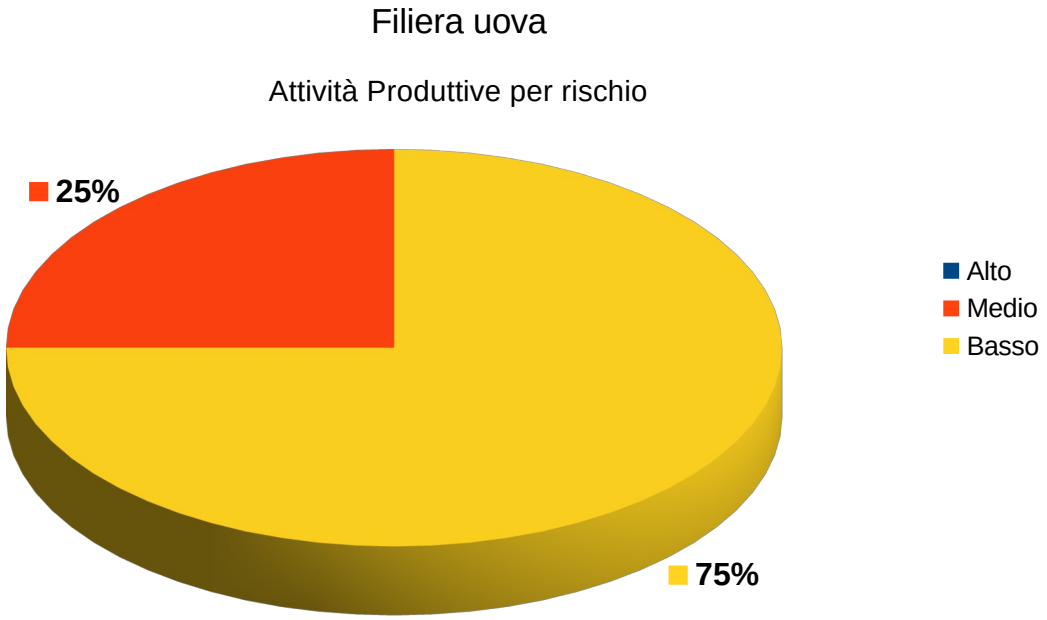
- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- D.Lgs. 191/2006
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E8

I. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti

La normativa dell'Unione prevede che i controlli ufficiali siano eseguiti a intervalli regolari, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, in tutti i settori e in merito a tutti gli operatori, le attività, gli animali e le merci disciplinati dalla legislazione in materia di filiera agroalimentare dell'Unione. La frequenza dei controlli ufficiali è stabilita tenendo conto della necessità che l'impegno nei controlli sia proporzionato al rischio e al livello di conformità previsto nelle diverse situazioni,

comprese le eventuali violazioni della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.
La UOC Igiene Alimenti di origine animale sottopone a controllo mediante ispezione gli stabilimenti registrati e ad ispezione ed audit gli stabilimenti riconosciuti.
In applicazione del Piano Integrato dei Controlli Regionale, che tiene in considerazione anche le attività che si collocano nel Piano Regionale della Prevenzione, viene articolato a livello locale uno specifico piano di campionamento degli alimenti di origine animale che comprende le uova ed i prodotti derivati.
Nella filiera uova, il livello di rischio attribuito agli stabilimenti è distribuito come rappresentato nel grafico che segue.

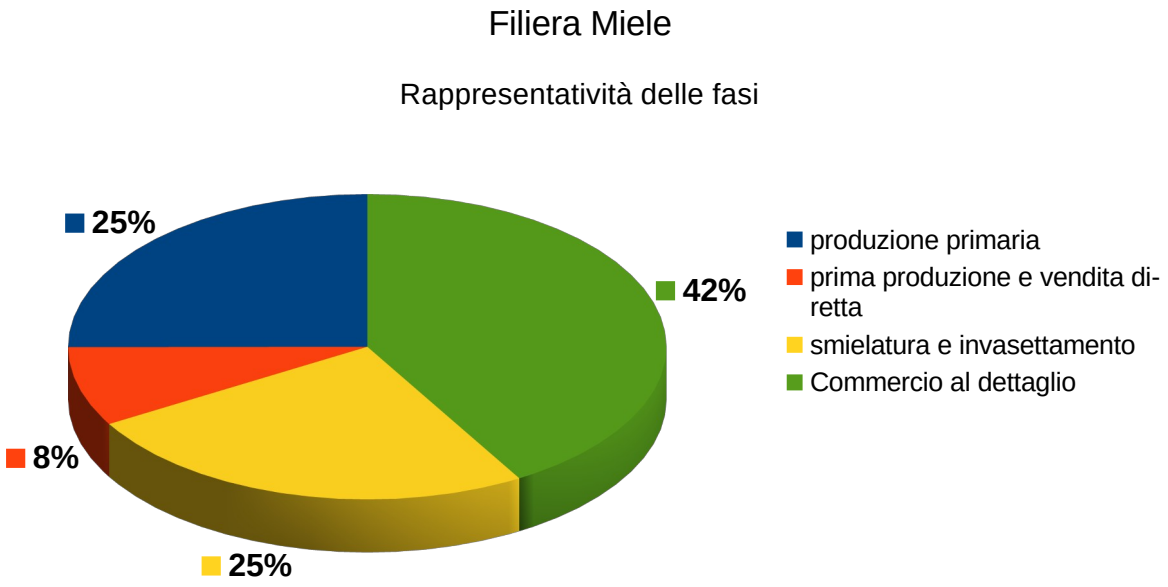


Controlli svolti e esiti anno 2024
Ispezioni e audit

Attività produttiva	n. stabilimenti presenti	Ispezioni					Audit				Provvedimenti adottati				
		n. stabilimenti ispezionati	n. ispezioni	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	Numero requisiti verificati	Numero requisiti conformi	n° audit	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	procedure controllate	procedure conformi	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Cessazione temporanea dell'attività	Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore (uova)	5	1	1	0	22	22									
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande	58	4	4	2	14	5									5
Deposito frigorifero autonomo -CS	9	9	13	1	145	141	3	1	53	51					2
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	4	3	4	2	60	50	1	1	24	19					3
TOTALE	**76**	**17**	**22**	**5**	**241**	**218**	**4**	**2**	**77**	**70**					**10**

7. Attività ufficiali nella filiera miele

La filiera miele è rappresentata da apicoltori che raccolgono e commercializzano il miele e i prodotti dell'alveare dei propri apiari, prevalentemente sul mercato locale, con una quota di vendita diretta. La vendita al dettaglio è effettuata in esercizi non specializzati, non è rappresentata sul territorio l'attività di vendita all'ingrosso di miele.
Il 14% delle attività produttive svolte dagli stabilimenti registrati è inerente alla filiera miele. Negli stabilimenti tenuti al riconoscimento il miele è impiegato come ingrediente per la produzione di alimenti e come tale controllato nell'ambito delle attività di sorveglianza svolta in altre filiere.



Normativa di riferimento

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- D.Lgs. 191/2006
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E8

I. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati

Le attività di sorveglianza sulla filiera sono condotte prevalentemente nell’ambito di controlli congiunti con la UOC competente per i controlli sulla produzione primaria e sulla salute degli animali e saranno pertanto trattati nel Capitolo dedicato al programma dei controlli congiunti. Una quota dei controlli è condotta nell’ambito del programma di controllo del ciclo di vita dei prodotti fitosanitari.

8. Attività ufficiali nelle filiere miste

Intendiamo per filiere miste quelle filiere che non hanno una specializzazione per un particolare tipo di prodotti ma che producono o commercializzano prodotti di origine animale diversi per filiera di provenienza. Tali attività sono rappresentate principalmente a livello di distribuzione e commercio sia all'ingrosso sia al dettaglio. Gli stabilimenti riconosciuti ascrivibili alle filiere miste rappresentano il 3% sul totale degli stabilimenti con il medesimo regime amministrativo. Tra gli stabilimenti registrati rappresentano il 17% del totale.

Normativa di riferimento

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2073/2005
- D.Lgs. 191/2006
- D.Lgs. n.27/2021
- D.Lgs. n.32/2021
- Intesa Stato-Regioni n.212/CSR/2016

LEA: Area d'intervento D - Salute animale e igiene urbana veterinaria – Programma D5
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E8

I. Sorveglianza sugli stabilimenti registrati e riconosciuti

Ispezioni e audit

Attività produttiva	n. stabilimenti presenti	Ispezioni					Audit				Provvedimenti adottati				
		n. stabilimenti ispezionati	n. ispezioni	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	Numero requisiti verificati	Numero requisiti conformi	n° audit	n. stabilimenti con rapporti finali di non conformità	procedure controllate	procedure conformi	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Cessazione temporanea dell'attività	Prescrizioni per la risoluzione delle non conformità
Ristorazione pubblica	547	20	23	6	114	47									
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	106	7	8	3	16	7									3
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	418	40	50	6	78	36					4				4
Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	12	1	1	1	14	7									1
Piattaforma di distribuzione alimenti	9	2	2	1	4	2									1
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	86	4	4	2	8	4					2				2
Deposito frigorifero autonomo -CS	5	4	4	0	45	45	1		5	5					
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	1	1	1	0	6	6									
TOTALE	**1.184**	**79**	**93**	**19**	**285**	**154**	**1**		**5**	**5**	**6**				**11**

Campionamento per l'analisi

Ricerca	N° campioni prelevati	N° campioni conformi
Microbiologica – criteri di sicurezza alimentare	10	10

9. Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti e OGM negli alimenti

La UOC Igiene alimenti di origine animale contribuisce alle attività inerenti il Piano Nazionale Residui volto a ricercare residui di sostanze farmacologicamente attive negli animali vivi, nei loro escrementi e liquidi biologici, negli alimenti e nell'acqua per animali, nei tessuti e negli alimenti di origine animale con l'obiettivo di individuare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, evidenziare i casi di somministrazione di sostanze non autorizzate o utilizzate a condizioni diverse da quelle autorizzate, verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi e con i tenori massimi fissati dalla legislazione dell'Unione e nazionale. I controlli svolti dalla UOC Igiene alimenti di origine animale vengono effettuati mediante campionamento per l'analisi negli stabilimenti di prima trasformazione sulla base dei piani assegnati ad ogni ASL dall'autorità competente regionale.

Uno specifico piano è predisposto al fine di evidenziare la presenza negli alimenti di origine animale di contaminanti ambientali e naturali. A fronte di non conformità rilevate in sede di controllo vengono adottate le azioni esecutive volte a rimuovere dalla catena alimentare i prodotti non conformi e a punire i comportamenti illeciti.

Normativa di riferimento

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento UE 2019/2090
- Regolamento UE 2022/1644
- Regolamento UE 2022/1646
- Regolamento UE 2022/808
- Regolamento UE 2023/915
- D.Lgs. n.27/2021

LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E4

Controlli svolti e esiti anno 2024

Campionamento al macello – Piano Regionale Residui

Ricerca	Campioni prelevati (n°)	Campioni conformi (n°)
Sostanze vietate, residui di farmaci veterinari	28	28

Piano per la ricerca dei contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale		
Alimento	**Campioni prelevati (n°)**	**Campioni conformi(n°)**
Carni, preparazioni e prodotti a base di carne	6	6
Latte e prodotti a base di latte	7	7
Molluschi bivalvi	16	16
Prodotti ittici	15	15

10. Controllo sul ciclo di vita dei prodotti fitosanitari e coadiuvanti dei fitosanitari, compreso il controllo dei residui

L'attività di controllo consiste nel campionamento e analisi delle classi di alimenti più rappresentativi della dieta mediterranea e gli alimenti più consumati in Europa con la finalità di verificare il rispetto dei limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari, la corretta applicazione dei prodotti fitosanitari e la valutazione del rischio.
Le attività di controllo sono pianificate e programmate a livello europeo, nazionale e regionale. La UOC Igiene degli alimenti di origine animale contribuisce alle attività del programma effettuando il controllo dei residui di prodotti fitosanitari presenti negli alimenti di origine animale, attuando a livello locale il piano assegnato dall'autorità competente regionale.
Il programma prevede oltre le classi di alimenti sopra descritte anche i luoghi del controllo, e stabilisce i flussi per la trasmissione dei controlli svolti.

Normativa di riferimento

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 396/2005
- Regolamento UE 2019/533
- DM 23/12/1992
- DM 23/07/2003
- Regolamento UE 2021/601
- D.Lgs. n.27/2021

LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E5

Controlli svolti e esiti anno 2024

Campionamento per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari		
Alimento	**Campioni prelevati (n°)**	**Campioni conformi (n°)**
Grasso bovino	1	1
Carni fresche	6	6
Latte	4	4
Uova	3	3
Miele	1	1

11. Sorveglianza su sottoprodotti di origine animale (SOA) non destinati al consumo umano

L’attività di controllo ufficiale interessa le strutture attive in qualunque fase di produzione, trasporto, manipolazione, lavorazione, magazzinaggio, immissione sul mercato, distribuzione, uso o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati e coinvolge i Servizi Veterinari della ASL.

L'attività di produzione di alimenti di origine animale svolta da stabilimenti riconosciuti o registrati comporta la produzione collaterale di materiali inadatti al consumo umano o non destinati al consumo umano.

Per definizione, ai sensi dell'art.3, p.1 del regolamento (UE) n° 1069/2009 sono “sottoprodotti di origine animale” i corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano.

Un materiale diviene un SOA nel momento in cui non è destinabile al consumo umano (SOA per legge) o non è più destinato al consumo umano (SOA per scelta dell'operatore). In quest'ultimo caso sono compresi anche i materiali che, pur essendo ancora adatti al consumo umano, non vengono destinati a tale scopo per motivi commerciali o di presentazione.

Non appena gli operatori generano sottoprodotti animali che rientrano nell’ambito di applicazione del regolamento (UE) 1069/2009, essi li identificano e provvedono affinché siano trattati in conformità del regolamento stesso (punto di partenza della filiera SOA).

Quando un materiale è classificato come SOA non può tornare indietro nella catena di produzione degli alimenti.

Il regolamento (CE) n°852/2004, Allegato II, Capitolo VI, prevede requisiti igienici, ai quali l'OSA deve conformarsi, per il magazzinaggio, la manipolazione, l'allontanamento e l'eliminazione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e degli altri scarti.

Il regolamento (UE) n° 2017/625 prevede tra gli obiettivi dei controlli ufficiali la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l’uomo e per gli animali derivanti da sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati. A tal fine dispone:

- in relazione a tutti prodotti di origine animale destinati al consumo umano, la verifica della conformità alle prescrizioni di cui al regolamento (CE) n. 1069/20092;
- i controlli ufficiali effettuati in relazione alla produzione delle carni comprendono trattamento e smaltimento di sottoprodotti di origine animale e di materiale specifico a rischio di trasmissione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- nel settore specifico dei sottoprodotti di origine animale i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa di cui all’articolo 1, paragrafo 2, lettera e), includono controlli ufficiali, da eseguire in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, sui sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati.

Il personale afferente alla UOC Igiene alimenti di origine animale che svolge le attività ufficiali di controllo negli stabilimenti ha il compito di controllare anche la corretta gestione, da parte dell'OSA, dei sottoprodotti di origine animale (SOA). Scopo del controllo dei SOA negli stabilimenti del settore alimentare è:

- assicurare che i SOA non creino nocumento alla produzione igienica degli alimenti
- assicurare che i SOA non siano inavvertitamente o fraudolentemente sottratti allo smaltimento per essere reimmessi nel circuito alimentare
- garantire che la salute dell'uomo e degli animali sia protetta e non ci sia una diffusione involontaria di agenti patogeni
- verificare che i SOA siano manipolati in maniera sicura ed appropriata per essere successivamente utilizzati e/o eliminati secondo le norme di cui ai Regolamenti applicabili.

Una quota dei controlli è svolta in forma integrata con la UOC Sanità Animale Igiene degli Allevamenti Produzioni Zootechiche

Normativa di riferimento

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 1069/2009
- Regolamento UE 142/2011
- D.Lgs. n.27/2021

LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E9

Controlli svolti ed esiti anno 2024 - Ispezioni e audit

Attività produttiva	Ispezione		Audit	
	Verifiche effettuate	Verifiche con esito favorevole	Procedure verificate	Procedure conformi
Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	2	2		
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	2	2		
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	2	2		
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	1	1		
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	9	8		
Ristorazione pubblica	3	1		
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	7	7		
Commercio ambulante	1	1		
Deposito frigorifero autonomo -CS	13	13	4	4
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	8	8	8	8
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,equini, ratiti	2	2	1	1
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	2	2	4	4
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	3	3	1	1
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	1	2	2
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	1	2	2
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	1	1	1	1
V Carni macinate, prep. di carni: Carni macinate -MM	1	1	9	9
V Carni macinate, prep. di carni: Preparazioni di carni-MP	9	9	12	12
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP	10	10	4	4
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC	4	4	18	18
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC	8	8	5	5
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP	3	3	4	4
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP	8	8	2	2
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste	3	3	1	1
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC			1	1
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP			6	6
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP	14	14		
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP	0	0		
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC	4	4	2	1

12. Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze

Il sistema RASFF, come definito dall'articolo 50 del Regolamento 178/2002, è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi o un rischio per la salute umana, animale o per l'ambiente dovuto ai mangimi. Negli anni il sistema di notifica è stato esteso anche ai rischi legati a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) e ai mangimi per animali da affezione (pet food).

I membri della rete, denominati punti di contatto, sono: la Commissione europea (membro e gestore del sistema), gli Stati membri dell'Unione europea, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), l'Associazione europea di libero scambio (EFTA).

Le informazioni vengono comunicate e condivise tra i membri della rete in tempo reale attraverso la piattaforma on line i-RASFF, alla quale accedono tutti i punti di contatto che possono sia attivare che leggere le notifiche caricate nel sistema da altri Paesi. La piattaforma i-RASFF ha recentemente subito aggiornamenti conseguenti all'istituzione, con il Regolamento (UE) 2017/625, del sistema IMSOC (sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali). Tali aggiornamenti consistno nella istituzione della rete di Allerta e cooperazione (ACN) che integra in un unico ambiente il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF), la rete di assistenza amministrativa e cooperazione (AAC), la rete per le frodi agroalimentari (FFN). Le notifiche relative alle tre reti sopracitate sono trasmesse tramite la piattaforma iRASFF, che consente un rapido scambio di informazioni tra le Autorità competenti dei Paesi membri dell'Unione europea al fine di faciltare la cooperazione.

La rete AAC consente alle Autorità competenti di scambiare informazioni su violazioni transfrontaliere alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare che non comportano un rischio per la salute e , conseguentemente di effettuare le necessarie indagini e adottare le necessarie azioni esecutive.

Nei casi in cui sono individuate pratiche fraudolente o ingannevoli gli Stati membri possono cooperare per le ulteriori indagini inserendo la notifica nella rete FFN. In questi casi le informazioni assumono carattere di riservatezza essendo visibili soltanto ai punti di contatto della rete FFN.

In seguito all'accertamento, e talvolta anche al sospetto, di una non conformità le autorità competenti attivano il sistema di notifica RASFF.

Quando le non conformità sono associate ad un rischio (serio, non serio o indeciso) per la salute umana, animale o per l'ambiente le notifiche attivate sono quelle del sistema di allerta.

Queste si distinguono in notifiche:

- di allarme
- di informazione per follow-up
- di informazione per attenzione
- di respingimento alla frontiera
- notizie

Nel caso in cui il prodotto oggetto di notifica sia ancora disponibile sul mercato è necessario attivare le misure di ritiro e richiamo come previsto dal regolamento (CE) 178/2002.

Nell'ambito dell'attività di assistenza amministrativa e collaborazione tra Stati membri le notifiche sono di non conformità e di frode.

Normativa di riferimento

- Regolamento CE 178/2002

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/1715
- Intesa Stato Regioni n.50/CSR/2021
- Linee guida e procedure operative unionali, nazionali, regionali
- D.Lgs. n.27/2021

LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E10

Descrizione sintetica dell'attività

Nei casi richiesti, la UOC Igiene Alimenti di origine animale attiva il sitema d'allarme inserendo le informazioni relative al prodotto a rischio e della sua rete di commercializzazione nella piattaforma iRASFF.
Al ricevimento di una notifica il personale la UOC Igiene Alimenti di origine animale esegue riceve l'elenco degli operatori che hanno ricevuto il prodotto oggetto di allerta ed esegue le opportune verifiche al fine di assicurare che siano state attivate le procedure di ritiro e richiamo dal mercato; se dai controlli emergono informazioni supplementari che richiedono azione da parte di altre autorità competenti inserisce tali informazioni nella piattaforma iRASFF oppure inserisce l'esito dei controlli eseguiti.
Attivazione e risposta devono avvenire nel rispetto di tempi stabiliti dal regolamento IMSOC.

Controlli svolti ed esiti anno 2024

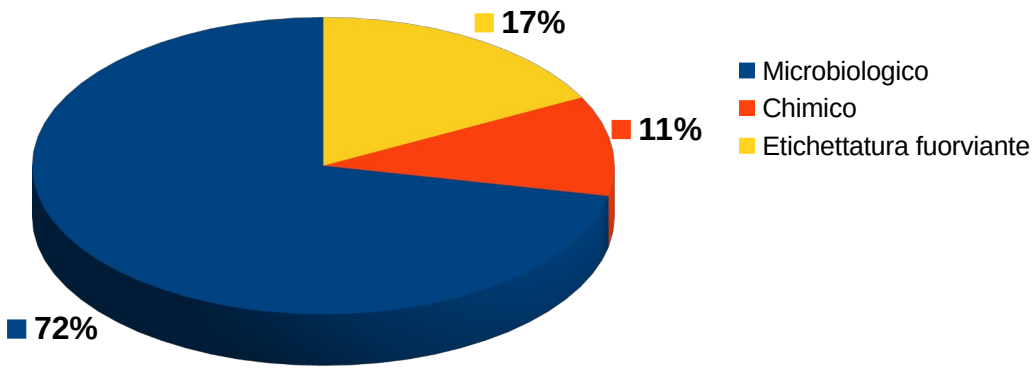
Notifiche del sistema RASFF			
Notifiche ricevute (n°)	**Verifiche effettuate (n°)**	**Verifiche con esito favorevole (n°)**	**Attivazione di notifiche (n°)**
46	124	124	8

Notifiche del sistema AAC

Notifiche ricevute (n°)	**Verifiche effettuate (n°)**	**Verifiche con esito favorevole (n°)**	**Attivazione di notifiche (n°)**
7	62	62	–

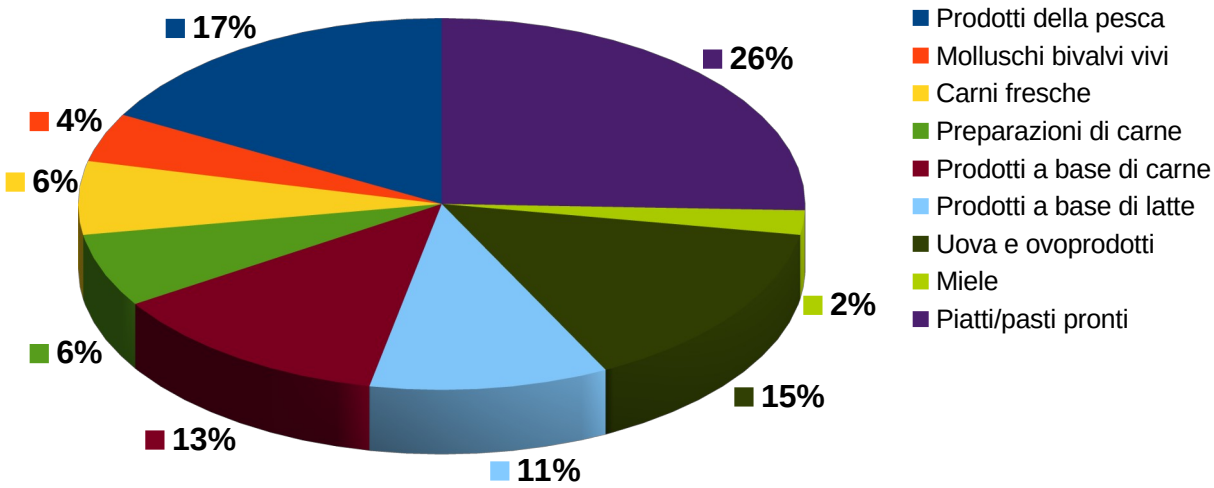
Notifiche per follow-up in iRASFF

Distribuzione per rischio



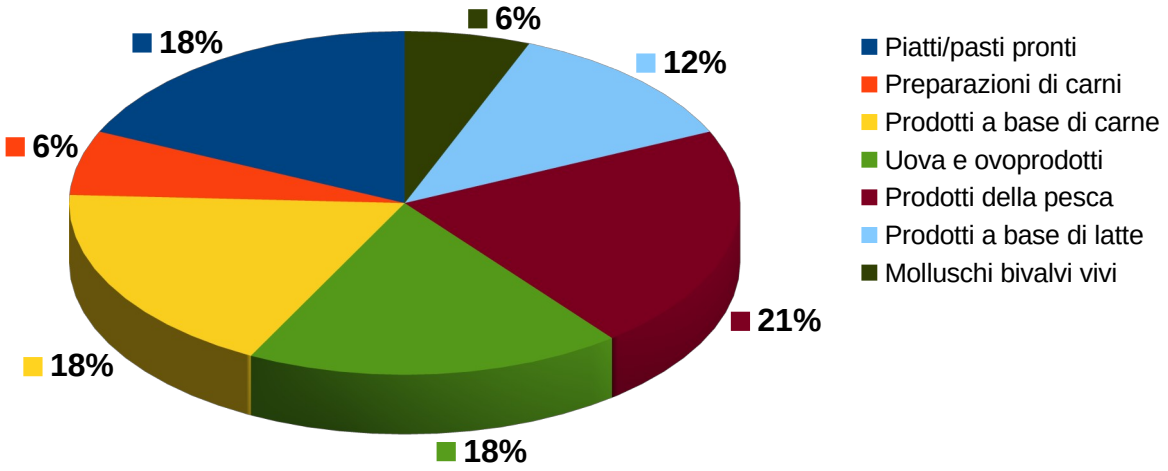
Notifiche per follow-up in iRASFF

Distribuzione per alimento coinvolto



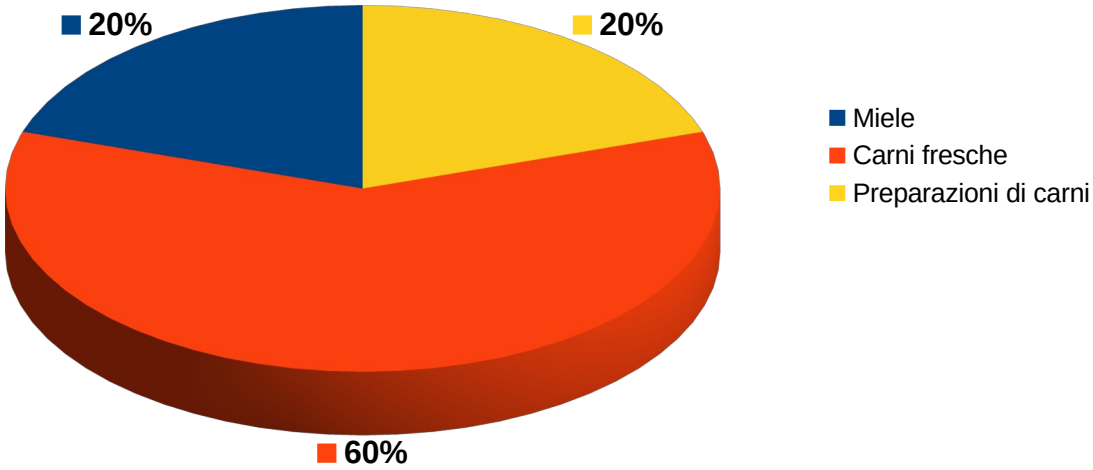
Notifiche RASFF per rischio microbiologico

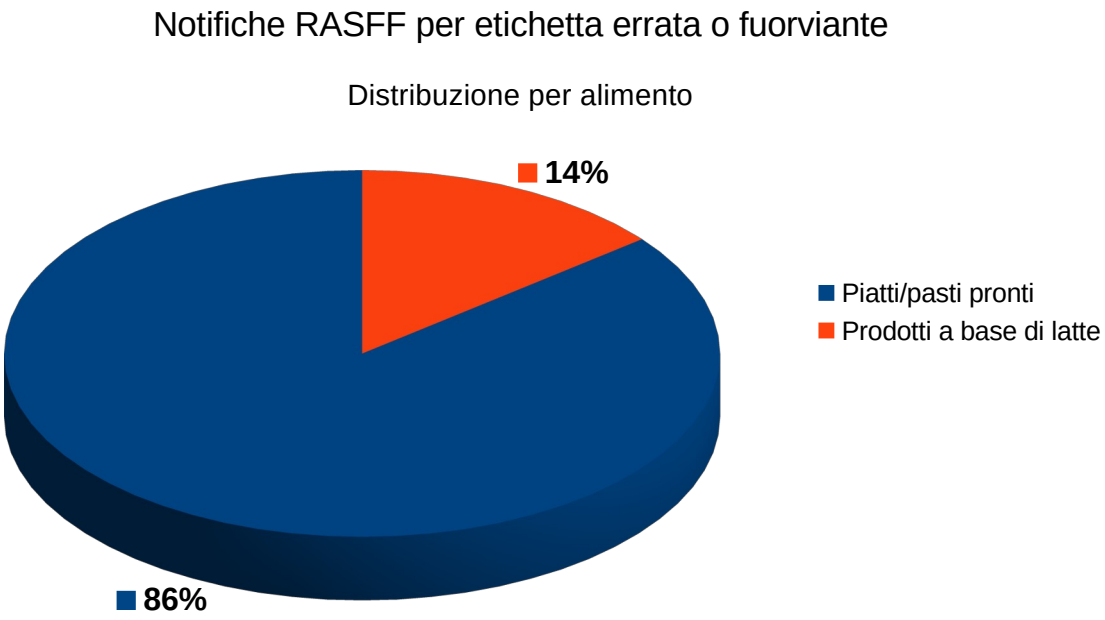
Distribuzione per alimento coinvolto



Notifiche RASFF per rischio chimico

Distribuzione per alimento





Le **notifiche di attivazione** inserite da questa UOC in iRASFF sono state relative al **rischio microbiologico in preparazioni di carni e molluschi bivalvi vivi e per un difetto di chiusura di contenitori ermetici (conserve di carne).**

13. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari (MTA)

Le attività d'indagine sugli alimenti e sugli ambienti di produzione/preparazione si inseriscono nel contesto più ampio dell'indagine in corso di focolaio di malattia trasmessa da alimenti volta ad accertare natura ed estensione della malattia, la sua origine, le modalità di diffusione tra i soggetti coinvolti e le azioni da mettere in atto per limitare o evitare il suo diffondersi.

In tale contesto, già dalle prime fasi correlate alla segnalazione vengono coinvolte le U.O. competenti in sicurezza alimentare al fine di collaborare con la U.O. Igiene e Sanità Pubblica nel perseguimento degli obiettivi dell'indagine.

Normativa di riferimento

- Regolamento CE 178/2002
- Regolamento UE 2017/625
- D.Lgs.191/2006
- DGR n.1944/1999 e DGR 712/2024
- Regolamento UE 2019/1715
- Intesa Stato Regioni n.50/CSR/2021
- Linee guida e procedure operative unionali, nazionali, regionali
- D.Lgs. n.27/2021

LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E14

Attività svolta e esiti anno 2024

Controlli ufficiali e altre attività ufficiali per MTA				
Agente eziologico	**Focolai/ casi**	**Indagine ambientale, sui processi, sulla catena di approvvigionamento**	**Campionamenti alimenti e/o materie prime**	**Provvedimenti adottati**
Virus Epatite A	0/3	2	0	Nessuno
Norovirus	1/5	1	1	Raccomandazioni per il miglioramento
Salmonella	0/1	1	0	Nessuno
Istamina (sindrome sgombroide)	0/6	3	3	Prescrizioni
Non identificato	1/8	2	1	Nessuno

14. Attività ufficiali di controllo sul commercio internazionale

Normativa di riferimento

- Regolamento UE 2017/625
- Regolamento UE 2019/624
- Regolamento UE 2019/627
- Regolamento CE 2020/2235
- Regolamento (UE) 2019/2130;
- Regolamento (UE) 2019/1873;
- Regolamento (UE) 2019/2129;
- Regolamento (UE) 2019/1715
- Accordi internazionali con i Paesi terzi
- D.Lgs.23/2021
- D.Lgs.24/2021
- D.Lgs.27/2021

LEA: Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E3
Area d'intervento E – Sicurezza alimentare – Tutela dei consumatori – Programma E6

Controlli all'importazione

I controlli ufficiali eseguiti su animali e merci che entrano nell'Unione da paesi terzi sono di importanza fondamentale poiché tali controlli ne garantiscono la conformità alla legislazione applicabile all'interno dell'Unione e in particolare alle norme stabilite per tutelare la sanità umana, animale e vegetale, il benessere degli animali, nonché l'ambiente dai rischi derivanti da OGM e prodotti fitosanitari. Tali controlli ufficiali sono effettuati nei Posti di Controllo Frontalieri del Ministero della Salute prima che animali o merci siano immessi in libera pratica all'interno dell'Unione, con frequenza proporzionata ai possibili rischi per la sanità umana, animale e vegetale, o per il benessere degli animali e per l'ambiente, tenendo in considerazione i precedenti dell'operatore relativamente alla conformità a quanto disposto dalla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare, i controlli già effettuati su tali animali e merci nel paese terzo interessato e le garanzie fornite da tale paese terzo che animali e merci esportati nell'Unione rispettano le prescrizioni stabilite dalla legislazione dell'Unione.

Descrizione sintetica dell'attività

Le UOC veterinarie locali sono informate tramite il sistema informativo TRACES dell'arrivo delle partite entrate nell'Unione europea e destinate al territorio di loro competenza. Qualora nell'ambito del piano di monitoraggio i Posti di Controllo Frontalieri effettuino prelievi di campioni casuali, le partite esaminate, per le quali non si sospetta un pericolo immediato per la salute pubblica o degli animali, possono essere immesse sul mercato prima che siano disponibili i risultati delle prove di laboratorio. In tali casi, se gli esami di laboratorio sono sfavorevoli, l'azienda sanitaria locale precedentemente informata dell'arrivo della partita è tenuta al rintraccio e alla messa in sicurezza dei prodotti a rischio ove possibile.

Controlli veterinari sulle merci scambiate tra i Paesi dell'UE

Controlli ufficiali di monitoraggio o mirati a seguito di precedenti non conformità sono regolarmente disposti dagli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC) del Ministero della Salute sulle partite di alimenti di origine animale provenienti dall'UE e prenotificate dagli operatori commerciali.

Descrizione sintetica dell'attività

La UOC Igiene Alimenti di origine animale esegue negli stabilimenti di prima destinazione i controlli ufficiali disposti dagli uffici UVAC verificando la conformità delle partite, anche mediante campionamento per l'analisi, e il rispetto da parte dell'operatore delle procedure di prenotifica e correlati obblighi

Controlli e esiti anno 2024

Attività	Partite controllate	Partite conformi
Controllo su scambi intraUE	5	4

Controlli sulle esportazioni

Per poter esportare animali vivi e prodotti da loro ottenuti, alimenti e mangimi, i produttori italiani devono fornire adeguate garanzie igienico-sanitarie alle autorità dei Paesi importatori. Tali garanzie per gli stabilimenti, le attività, i processi ed i prodotti realizzati sono definiti in Accordi internazionali nel settore della sanità pubblica veterinaria, della nutrizione e della sicurezza alimentare consistenti in “intese tecniche” o “protocolli di intesa” o "memorandum.

Le strutture abilitate all’esportazione sono stabilimenti che, in forza di un riconoscimento ufficiale dei requisiti igienici e strutturali in loro possesso e del regime di controlli a cui sono sottoposti, possono esportare i propri prodotti di origine animale verso Paesi Terzi. Generalmente questi stabilimenti sono inseriti in una lista; per alcuni Paesi terzi la lista è specifica, per altri la lista corrisponde alla lista degli stabilmenti riconosciuti idonei ai sensi del regolamento CE 853.

Descrizione sintetica dell’attività

Alla UOC Igiene degli alimenti di origine animale spetta il compito di curare, per il tramite della Regione, le procedure per l’inserimento nelle liste degli stabilimenti abilitati all’esportazione su richiesta degli interessati e, se del caso di verificare il possesso dei requisiti previsti dagli Accordi internazionali. Il possesso dei requisiti deve essere riconfermato, per gli stabilimenti iscritti, ogni anno mediante verifica sul posto.

Ogni partita di alimenti di origine animale destinata all’esportazione deve essere accompagnata da un certificato ufficiale e/o sanitario rilasciato dal veterinario ufficiale a seguito delle verifiche necessarie.

I Paesi terzi di destinazione dei prodotti alimentari per i quali è stata rilasciata certificazione sono principalmente USA, Canada, Brasile, Cina, Giappone, Regno Unito, Corea del Sud, Messico, Kosovo, Macedonia.

Certificazione merci per l’esportazione verso Paesi extraUE

	Certificati rilasciati n°	Volumi merci certificate (tons)
Certificazione per l’esportazione	1.209	41.334

Ricertificazione requisiti per il mantenimento nelle liste degli stabilimenti autorizzati ad esportare verso Paesi terzi

Stabilimenti verificati	Stabilimenti ricertificati
4	4

15. Programma dei controlli integrati sugli operatori della filiera agro alimentare

Nell’ottica del controllo dal “campo alla tavola” è stato predisposto, condiviso ed eseguito uno specifico programma di controllo integrato e congiunto con la UOC Sanità Animale Igiene Allevamenti Produzioni Zootecniche e con la UOSD Igiene Alimenti e Nutrizione.

Controlli svolti e esiti anno 2024

Stabilimento	Attività produttiva	Tipo di controllo	UO coinvolte		Settore di controllo						n° controlli effettuati	n° controlli con esito favorevole
	Centro imballaggio uova										1	0
1	Allevamento galline ovaiole	Audit	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Biosicurezza	Benessere Animale	Farmaco veterinario	SOA		1	0
	Impianto di lavorazione prodotti a base di carne										1	1
	Impianti di lavorazione prodotti della pesca freschi										1	1
	Stabilimento di trasformazione prodotti della pesca										1	1
2	Produzione di alimenti surgelati	Audit	IAOA	IAN	Alimenti	Additivi	MOCA	Etichettatura (claims)			1	1
3	Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	SOA					1	0
	Centro imballaggio uova										1	1
4	Allevamento galline ovaiole	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Biosicurezza	SOA				1	1
5	Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte non riconosciuto	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	SOA					1	0
	Stabilimento di trattamento termico del latte										1	0
6	Impianto di biogas	Audit	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	SOA					1	0
	Deposito frigorifero autonomo										1	0
	Centro di raccolta latte										1	0
	Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte										1	0
7	Impianto di biogas	Audit	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	SOA					1	0
	Impianto di lavorazione prodotti a base di carne										1	1
	Stabilimento di trasformazione prodotti della pesca										1	1
8	Produzione di alimenti surgelati	Ispezione	IAOA	IAN	Alimenti	Additivi	MOCA	Etichettatura (claims)			1	1
	Impianto di lavorazione prodotti a base di carne										1	0
	Stabilimento di trasformazione prodotti della pesca										1	0
9	Alimenti prima infanzia	Ispezione	IAOA	IAN	Alimenti	Additivi	MOCA	Etichettatura (claims)			1	0
	Deposito frigorifero autonomo										1	1
	Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte										1	0
10	Alimenti alimentazione particolare	Audit	IAOA	IAN	Alimenti	Additivi	MOCA	Etichettatura (claims)			1	1
	Centro di depurazione molluschi bivalvi										1	0
	Centro di spedizione molluschi bivalvi										1	0
11	Allevamento MBV	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Salute animale	SOA				1	1
	Impianti di lavorazione prodotti della pesca freschi										1	1
12	Allevamento animali acquatici	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Salute animale	Mangimi	Farmaco veterinario	SOA		1	1
13	Macello ungulati domestici	Audit	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Protezione durante il trasporto	Protezione durante la macellazione	SOA/MSR			1	0
14	Macello ungulati domestici	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Protezione durante il trasporto	SOA/MSR				1	0
	Stabilimento di trasformazione latte e prodotti a base di latte										1	0
15	Allevamento bufale da latte	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Igiene produzione primaria	Benessere	Mangimi	SOA		1	0
	Deposito frigorifero autonomo										1	1
	Stabilimento di trasformazione prodotti della pesca										1	1
16	**Integratori alimentari**	**Ispezione**	**IAOA**	IAN	Alimenti	Additivi	MOCA	Etichettatura (claims)			1	1
	Deposito frigorifero autonomo **Impianto autonomo di riconfezionamento**										1	1
	Impianto autonomo di riconfezionamento										1	1
17	**Integratori alimentari**	**Ispezione**	**IAOA**	IAN	Alimenti	Additivi	MOCA	Etichettatura (claims)			1	1
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne (macelleria)										1	0
18	Allevamento bovine da latte	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Sistema I&R	Igiene produzione primaria	Mangimi	SOA		1	0
19	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	SOA					1	0
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)										1	0
	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne (macelleria)										1	0
20	Allevamento bovine da latte	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Igiene produzione primaria	Mangimi	SOA			1	0
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)										1	0
21	Allevamento bovine da latte	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Igiene produzione primaria	SOA				1	0
	Vendita diretta di miele										1	0
22	Apicoltura	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Salute animale	Igiene produzione primaria	Farmaco veterinario			1	1
	Macellazione di avicoli presso aziende agricole										1	1
	Vendita diretta di uova						Igiene produzione primaria	Protezione durante la macellazione	Farmaco veterinario	SOA	1	1
23	Allevamento pollame	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Biosicurezza					1	1
	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne (macelleria)										1	1
24	Allevamento bovini	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Igiene produzione primaria	SOA				1	1
	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne (macelleria)										1	0
25	Allevamento bovini	Ispezione	IAOA	SAIAPZ	Alimenti	Igiene produzione primaria	SOA				1	1
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non										1	0
	Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne (macelleri					Igiene produzione					1	0

16. Azioni esecutive e sanzioni

A fronte delle non conformità riscontrate nel corso delle attività ufficiali sono stati:

- adottati
  - 119 provvedimenti amministrativi di imposizione di azioni volte a far sì che l'operatore ponesse rimedio e ne evitasse il ripetersi
  - 3 provvedimenti amministrativi di cessazione temporanea dell'attività
  - 1 sequestro amministrativo cautelare
- contestati n.23 illeciti amministativi per un totale di €36.032,00 di sanzioni in forma ridotta
- trasmesse n.3 notizie di reato alla competente Procura della Repubblica

La Direttrice f.f. UOC
Dott.ssa Anna Giovanna Fermani