



**S**ERVIZIO  
**S**ANITARIO  
**R**EGIONALE



**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
COSENZA**

Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie



REGIONE CALABRIA

Servizio Veterinario Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
Direttore U.O.C. ff Dr. Ugo Cavalcanti

Cosenza 7 gennaio 2020

All.1

Trasmissione tramite mail

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI  
COSENZA



N. Prot. **0001081**  
del **07/01/2020**

Titolo/Classe/Sottocl.  
II 13 1

**Al Direttore UOC Sistema Informativi Aziendali  
Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza  
SEDE**

**Oggetto: Richiesta pubblicazione su sito aziendale**

Al fine di dare attuazione a quanto previsto dall'Art. 11 comma 1 del Reg. (UE) 2017/625, si chiede la pubblicazione sul sito aziendale dell'allegata nota relativa all'organizzazione e svolgimento dei Controlli ufficiali per l'anno 2020.



Il Direttore f.f. U.O.C. Servizio Veterinario  
Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
Dr. Ugo Cavalcanti

Servizio Veterinario Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
Direttore U.O.C. ff Dr. Ugo Cavalcanti

### **Organizzazione e svolgimento dei Controlli ufficiali del Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale Anno 2020**

Il Servizio Veterinario area igiene degli alimenti di origine animale svolge la propria attività svolgendo i seguenti compiti istituzionali e si occupa dei controlli igienico sanitari legati alla filiera (dal produttore al consumatore), al fine di garantire la sicurezza degli alimenti di origine animale nelle fasi di produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto, deposito, distribuzione e somministrazione.

Nel dettaglio:

- Ispezione, vigilanza e controllo degli alimenti di origine animale e dei suoi derivati nelle fasi di macellazione, conservazione, trasformazione, lavorazione, deposito, trasporto e vendita, in particolar modo rivolte al costante e continuo miglioramento delle condizioni di sicurezza alimentare.
- Attività di controllo igienico sanitario degli alimenti di origine animale.
- Riconoscimento comunitario per impianti di produzione di alimenti di origine animale destinati al consumo e alla commercializzazione all'ingrosso in ambito CE.
- Sistemi di allerta per alimenti di origine animale.
- Attività di vigilanza e/o ispezione presso gli impianti di macellazione ed in ordine agli alimenti di origine animale.
- Tutela igienico-sanitaria delle uova, del miele e loro derivati. - Tossinfezioni alimentari e relative indagini. –
- Certificazioni sanitarie sui prodotti destinati all'esportazione o ad usi particolari. - Vigilanza e ispezione nelle strutture in cui la normativa vigente prevede la presenza del veterinario ufficiale.
- Indagine microbiologica nelle fasi di produzione e sui prodotti.
  - Attività di vigilanza, ispezione e prelievo di campioni negli esercizi pubblici dove si conservano o si consumano sostanze alimentari, nonché sugli scali alimentari, e sui mezzi di trasporto.
- Controllo della filiera dei prodotti della pesca.
- Vigilanza sull'importazione ed esportazione delle carni e dei prodotti di origine animale, ove prevista dalla normativa vigente.
- Valutazione dei piani di autocontrollo;
- Benessere animale in fase di macellazione.
- Funzioni di educazione, formazione e informazione sanitaria nell'ambito delle proprie competenze.
- Attività di polizia veterinaria.
- Gestione stati d'allerta sanitarie ed emergenze.

Il personale medico veterinario, composto da dirigenti e specialisti ambulatoriali e dai tecnici della prevenzione secondo lo schema allegato opera negli ambiti territoriali definiti

| Direttore<br>U.O.C f.f. | Responsabili<br>U.O.S | Medici<br>Veterinari<br>dirigenti | Medici<br>Veterinari<br>Specialisti | Tecnici<br>della<br>prevenzione | Personale<br>amministrativo |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1                       | 3                     | 25                                | 10                                  | 09                              | 09                          |

Da evidenziare che a far data dal 2009 la Sanità Calabrese è sottoposta a gestione commissariale finalizzata alla realizzazione del "Piano di rientro dal disavanzo del Sistema Sanitario Regionale", ed all'interno della stessa struttura è stata creata apposita Task Force Veterinaria che stabilisce gli obiettivi da raggiungere e verifica il corretto andamento dell'attività attraverso verifiche quali audit sia di sistema che di settore, nonché attraverso il monitoraggio continuo legato ai flussi dati che con cadenza stabilita vengono inoltrati.

La presenza di un siffatto sistema di controllo e monitoraggio continuo, aiuta e supporta le strutture territoriali al corretto raggiungimento degli obiettivi. C'è anche da evidenziare che già a far data dal 04 febbraio 2016 con DCA n.19 la regione Calabria ha adottato le Linee Guida sulla gestione del conflitto d'interesse degli addetti al controllo ufficiale in materia di sanità veterinaria e sicurezza alimentare; tutto ciò certamente è intervenuto nel sistema al fine di aumentare le garanzie in termine di trasparenza e prevenzione dei fenomeni corruttivi.

L'analisi del contesto territoriale rileva invece una situazione di criticità certamente legata alla situazione socio – economica locale e dalla presenza di forme di criminalità organizzata, ciò nonostante ad oggi non sono emersi fenomeni corruttivi legati anche alla modalità di intervento sulle attività presenti sul territorio.

Il personale addetto di fatto non opera mai da solo, l'attività viene pianificata nel rispetto della norma nazionale comunitaria con una giusta rotazione del personale e vengono effettuate verifiche sia sul campo che di verifica dell'efficacia a posteriori.

Inoltre sull'intero territorio viene programmata annualmente la verifica degli stabilimenti riconosciuti attraverso impiego di personale che non opera nell'ambito del territorio, a garanzia e conferma delle modalità predisposte.

#### **Obiettivi:**

- **Consolidamento e rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi:**  
Si procederà ad un rafforzamento dei controlli relativi ai seguenti settori: - produzione e commercializzazione carni e loro derivati - produzione e commercializzazione prodotti della pesca e loro derivati . Al fine di migliorare il dato LEA verranno attuati specifici controlli riferiti agli esercizi di ristorazione pubblica e collettiva.
- **Miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali.**
- **Realizzazione di una adeguata attività di formazione del personale addetto ai controlli ufficiali**

**Mission:** Verifica della conformità alla normativa vigente sugli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità in tutte le fasi della produzione, trasformazione, e distribuzione degli alimenti di origine animale, compresa l'attività volta a garantire pratiche commerciali leali a tutela degli interessi dei consumatori compresa l'informazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

#### Tipologia d'attività

| Settore                                                          | Previsione |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| controlli sanitari nei macelli                                   | 410646*    |
| visita sanitaria su suini macellati a domicilio per autoconsumo  | 4357*      |
| verifica benessere animale al macello                            | 14***      |
| controlli sugli stabilimenti riconosciuti                        | 137***     |
| controlli su selvaggina cacciata                                 | 6500*      |
| controlli sugli stabilimenti registrati                          | 1243***    |
| audit su osa                                                     | 20***      |
| certificazioni sanitarie sui prodotti destinati all'esportazione | 180*       |
| campionamenti su matrici alimentari                              | 349**      |
| controlli su richiesta di altre autorità                         | 600*       |
|                                                                  |            |

\*Attività su richiesta

\*\* Salvo diversa programmazione Regionale

\*\*\* Programmazione in base al rischio

**Riservatezza :** Le informazioni ottenute nell'adempimento dei Controlli ufficiali sono coperte dal segreto professionale, salvo che esista un interesse pubblico prevalente in considerazione della natura, gravità e portata dei rischi sanitari per l'uomo, tali da rendere disponibili al pubblico le informazioni in merito ai risultati.



Il Direttore f.f. U.O.C. Servizio Veterinario  
Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
Dr. Ugo Cavalcanti