

**Attività della S.C. Igiene
degli Alimenti di
Origine Animale
nel territorio ASL 5 La
Spezia
ANNO 2024**





CHI FA I CONTROLLI



La Struttura Complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SC IAOA), si occupa di effettuare **controlli sistematici sugli alimenti di origine animale**. Tali controlli, guidati da valutazioni del rischio, sono affidati a professionisti qualificati quali

➡ **Medici Veterinari**

➡ **Tecnici della Prevenzione**

A livello più generale, la sicurezza alimentare in Italia è allineata al Regolamento (UE) 2017/625, che disciplina i controlli ufficiali e le attività connesse, assicurando il rispetto delle norme su alimenti, mangimi, benessere animale e prodotti fitosanitari.

Il Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 armonizza le leggi italiane con i requisiti stabiliti dalla UE, **individuando le ASL quali autorità competenti sulla sicurezza alimentare**

I RISULTATI DEI CONTROLLI

La SC Igiene degli Alimenti di Origine Animale ha eseguito, nell'anno 2024, controlli ufficiali lungo tutta la filiera alimentare:

ISPEZIONI SULLE IMPRESE ALIMENTARI.

Produzione Primaria n° 46

Distribuzione n° 277

Trasformazione n° 355

Somministrazione n° 113



ISPEZIONE DELLE CARNI

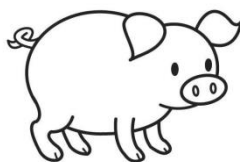
N° 56 sedute di ispezione presso i macelli per verificare il benessere animale l'igiene e la salubrità delle carni



N° 25 ispezioni sanitarie per suini ad uso famiglia

VERIFICHE SUL SISTEMA RAPIDO D'ALLERTA E ATTIVAZIONE SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA

N° 68



NON CONFORMITÀ RISCONTRATE

IRREGOLARITÀ :

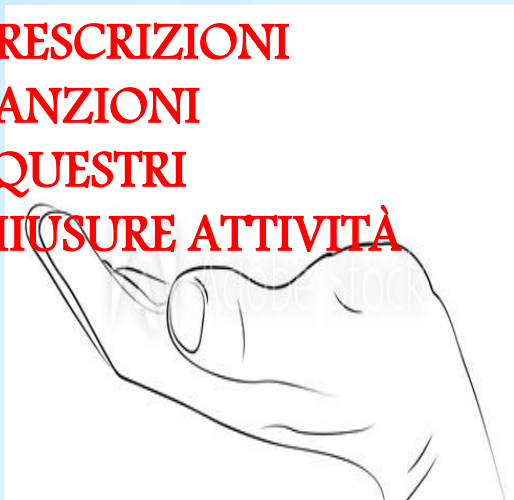
N° 285 IMPRESE ALIMENTARI NON CONFORMI

N° 680 PRESCRIZIONI

N° 106 SANZIONI

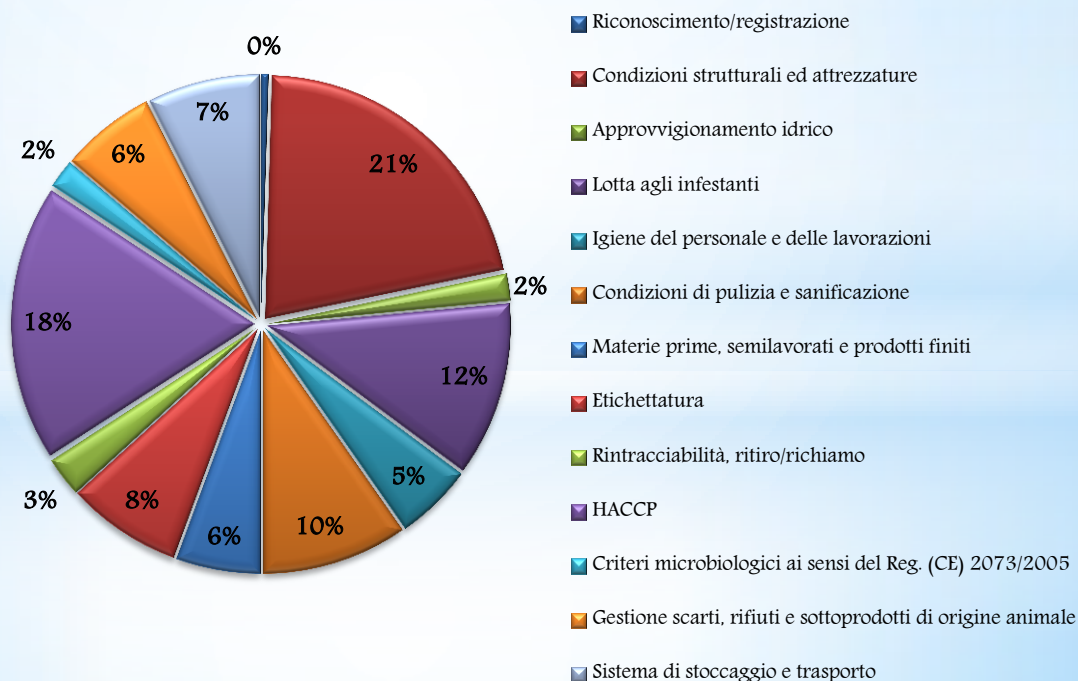
N° 17 SEQUESTRI

N° 23 CHIUSURE ATTIVITÀ



Tra tutti gli aspetti verificati, le irregolarità riscontrate hanno riguardato prevalentemente le **condizioni strutturali e delle attrezzature** delle imprese ispezionate (21%) e il **piano HACCP** (18%)

Tipologie e numero di non conformità



ESAMI DI LABORATORIO NEL 2024

I campionamenti sono eseguiti sui prodotti di origine animale (dalla materia prima al prodotto trasformato) in tutte le fasi dalla produzione primaria alla trasformazione e commercializzazione.

- La campionatura su carne, prodotti della pesca, latte, miele e uova/ovoprodotti mostra un ampio spettro di controllo, garantendo la sicurezza alimentare su diversi fronti.
- Il numero di campioni effettuati corrisponde al numero richiesto dal piano regionale per la Sicurezza Alimentare
- Oltre ai campioni pianificati, sono stati effettuati **10 campioni extra piano** per accertamenti mirati su problematiche emergenti.

CAMPIONI ALIMENTI N° 170



**CAMPIONI NON
CONFORMI N° 3**

CONTROLLI TRACCIABILITÀ CARNI SUINE PER PREVENZIONE DALLA PESTE SUINA AFRICANA

N° 2 SANZIONI

IL PIANO DI SORVEGLIANZA DELLA MOLLUSCHICOLTURA

prevede controlli serrati negli allevamenti di «*muscoli*» e ostriche del Golfo di La Spezia per garantire la sicurezza alimentare dei molluschi bivalvi che arrivano sulla tavola dei consumatori.



N° 805 ANALISI DI MOLLUSCHI e ACQUA

**N° 2 SOSPENSIONI CAUTELATIVE E TEMPORANEE DELLE
ZONE DI ALLEVAMENTO.**