



ASL 5
AZIENDA TUTELA DELLA SALUTE LIGURIA

Attività della S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale nel territorio ASL 5 La Spezia ANNO 2025





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 2025, controlli ufficiali lungo tutta la filiera alimentare:

CONTROLLI SULLE IMPRESE ALIMENTARI:

Produzione Primaria,
Distribuzione, Trasformazione e
Somministrazione n° 640
Stabilimenti Riconosciuti n° 139

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

N° 45



ISPEZIONE DELLE CARNI



N° 50 sedute di ispezione presso i macelli per verificare il benessere animale l'igiene e la salubrità delle carni



N° 2 ispezioni sanitarie per suini ad uso famiglia



GESTIONE
TOSSINFEZIONI
ALIMENTARI: n° 56

NON CONFORMITÀ RISCONTRATE

IRREGOLARITÀ :

N° 223 IMPRESE ALIMENTARI NON CONFORMI

N° 676 PRESCRIZIONI

N° 152 SANZIONI

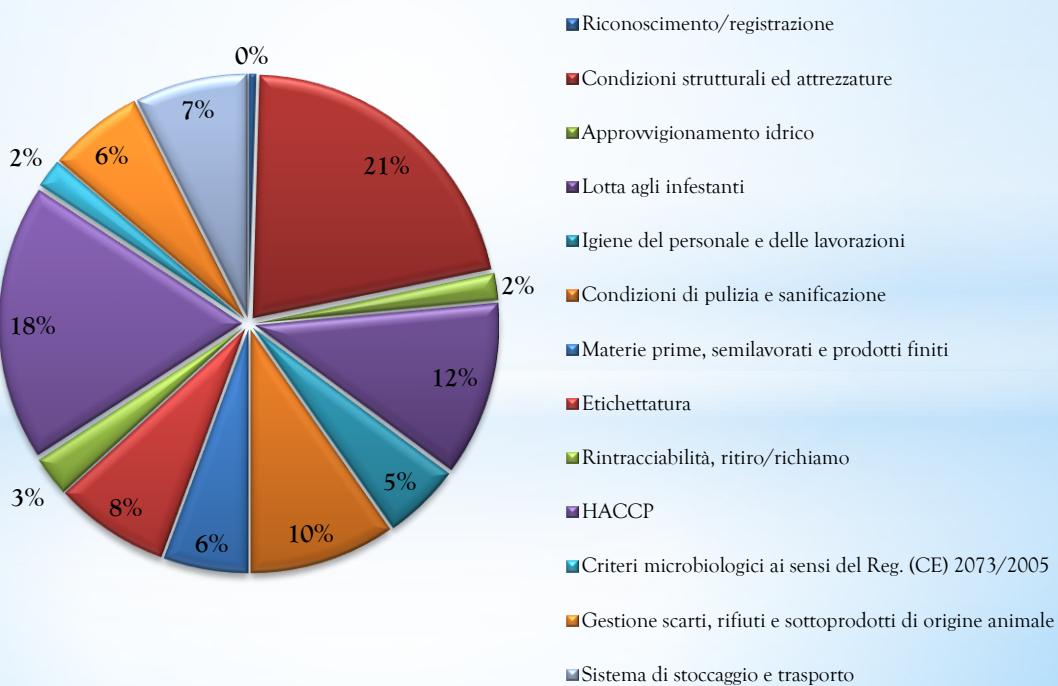
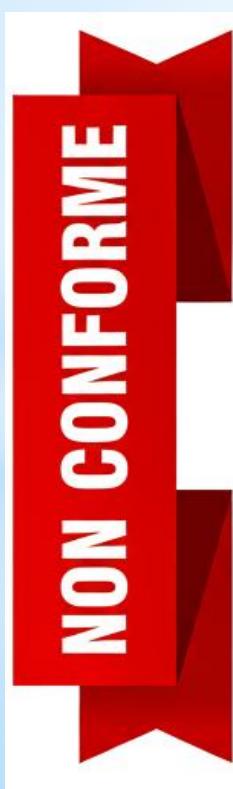
N° 26 SEQUESTRI

N° 23 CHIUSURE ATTIVITÀ



Tra tutti gli aspetti verificati, le irregolarità riscontrate hanno riguardato prevalentemente le **condizioni strutturali e delle attrezzature** delle imprese ispezionate (32%) e il **piano HACCP** (21%)

Tipologie e numero di non conformità



ESAMI DI LABORATORIO NEL 2025

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° 187



CAMPIONI NON CONFORMI N° 1

**CONTROLLI TRACCIABILITÀ CARNI SUINE PER PREVENZIONE DALLA PESTE SUINA AFRICANA
N° 1 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.**