

# **ASL FOGGIA**

*Servizio Veterinario*

*Igiene degli Alimenti di Origine Animale.*

## **Il Veterinario Igienista al servizio del cittadino**



**Opuscolo informativo per gli operatori del settore alimentare e per i consumatori**

## Premessa

Questo opuscolo informativo nasce dall'esigenza di far conoscere il lavoro svolto dai Medici Veterinari igienisti e dal Servizio Veterinario Pubblico SIAV-B, profondamente diverso dal clichè che vede ,nell'immaginario collettivo, la figura professionale del Veterinario legata esclusivamente alla cura e profilassi delle malattie animali. Il ruolo del Veterinario igienista è invece rivolto alla tutela della salute dei cittadini attraverso il controllo e la vigilanza sugli alimenti di origine animale fonte importantissima della piramide nutrizionale . La prevenzione e il controllo degli alimenti, a tutela della salute dei consumatori, e la sicurezza alimentare nei supermercati, macellerie, pescherie, ristoranti ed altre strutture rientra tra i compiti e le competenze specifiche dei Veterinari Igienisti pubblici. Questo lavoro ,spesso silente, ed ostinatamente quotidiano riveste però un'importanza fondamentale per assicurare ai consumatori alimenti controllati e sicuri, prevenendo malattie e frodi alimentari. Il mio sentito e particolare ringraziamento a tutti i colleghi, i tecnici e il personale amministrativo che quotidianamente si impegna in questa missione tutelando il diritto alla salute di tutti i cittadini.

*Un grazie sentito ai colleghi che hanno collaborato alla stesura del presente opuscolo ed in modo particolare alla Dr.ssa Nicoletta Maino su cui è gravata la maggior parte del lavoro.*

Il Direttore del SIAV-B della ASL di Foggia

Dr. Angelo Castelluccio

## **PERCHE' SI EFFETTUANO I CONTROLLI DEL SIAV B?**

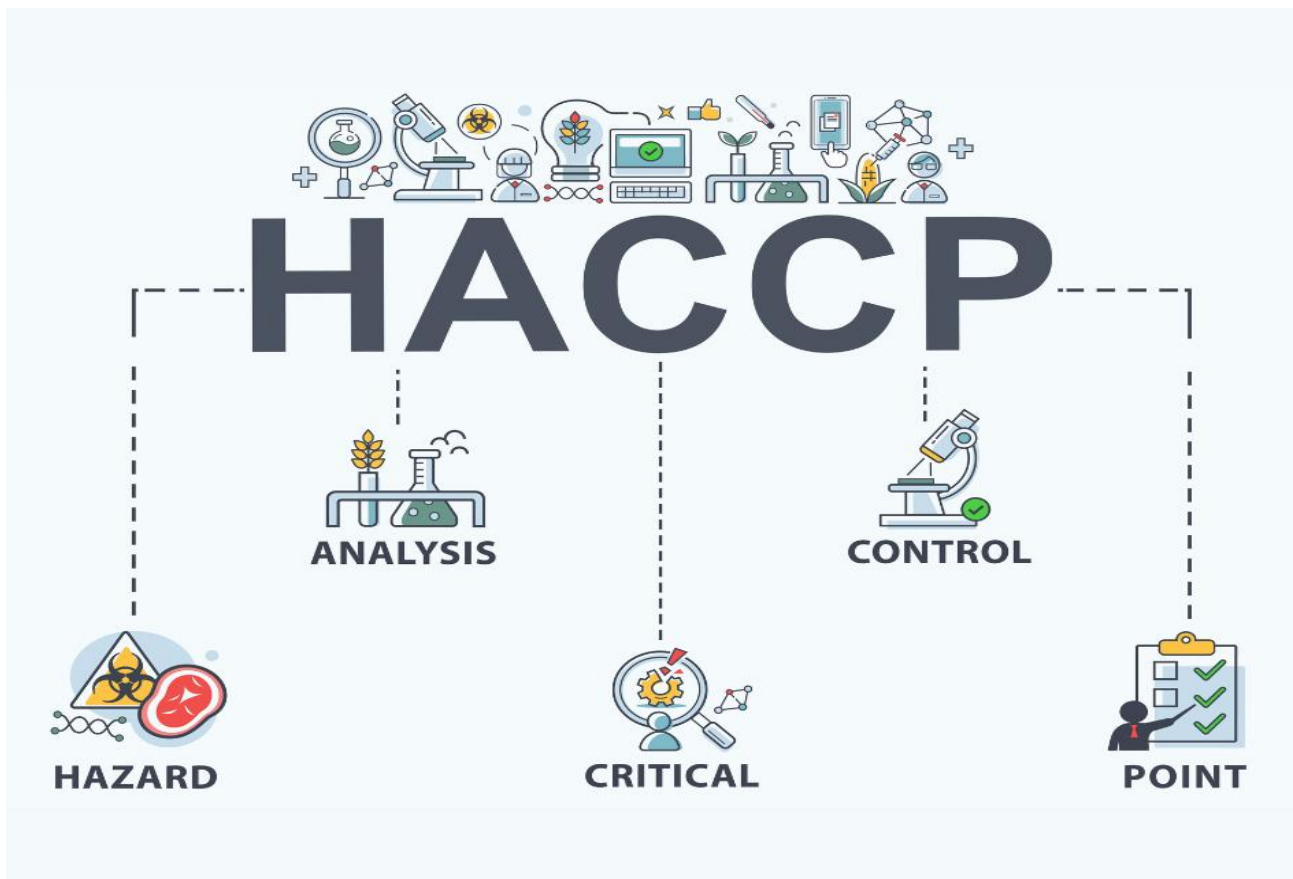


Il Servizio di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli

Alimenti di Origine Animale e loro derivati (SIAV-B) garantisce e tutela la **sicurezza alimentare** attraverso il **controllo ufficiale** di carattere igienico-sanitario, effettuato lungo tutta la filiera produttiva. I **MEDICI VETERINARI IGIENISTI** ed i **TECNICI DELLA PREVENZIONE** del Servizio Veterinario SIAV-B espletano l'attività di ispezione, vigilanza e controllo dai campi alla tavola, degli alimenti di origine animale e dei loro derivati (carne, latte, uova, miele, prodotti della pesca e molluschi).



Inoltre, il Servizio svolge attività di verifica sulla corretta applicazione, da parte di tutti i cosiddetti OSA (Operatori del Settore Alimentare) delle normative comunitarie e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale nelle varie fasi della filiera, dalla produzione alla somministrazione.



L'obiettivo è quello di promuovere e consentire un consumo di alimenti sicuri e controllati per i consumatori, sostenendo la salute pubblica nell'ottica della prevenzione delle **MTA** (malattie trasmissibili con gli alimenti).

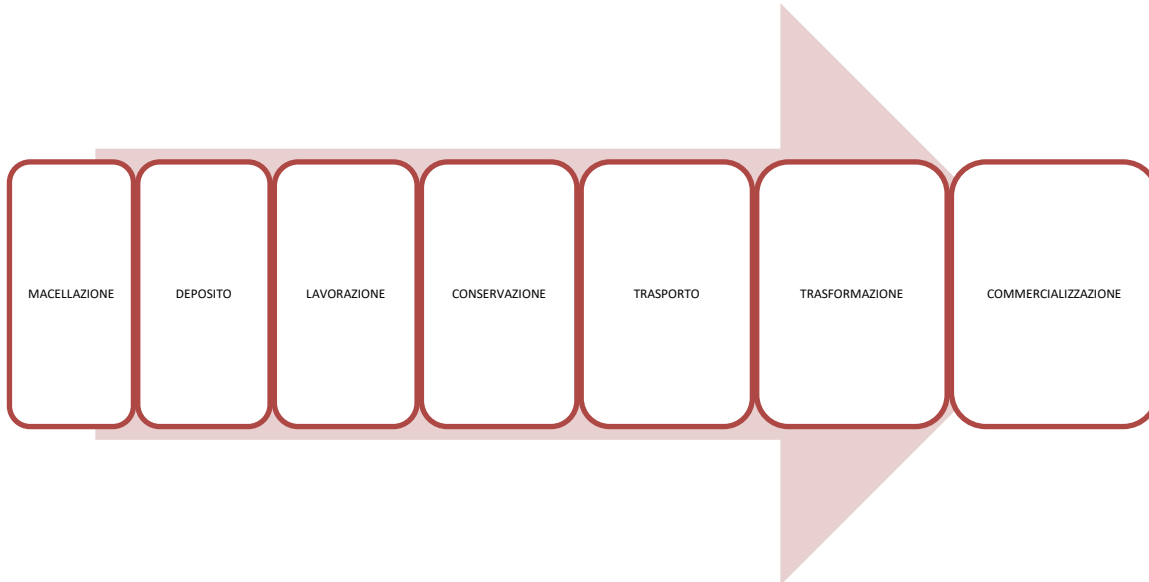
## DOVE SI EFFETTUANO I CONTROLLI DEL SIAV B?

Le verifiche igienico-sanitarie possono essere effettuate:

- sia negli stabilimenti di produzione, lavorazione, o trasformazione;
- sia durante il deposito degli alimenti;
- sia durante il trasporto;
- sia nella fase di commercializzazione o somministrazione.

I controlli ufficiali, quindi, possono realizzarsi sia sull'alimento, nella sua fase di produzione, che sulle modalità con cui lo stesso viene prodotto, lavorato e venduto.





Bisogna quindi prevenire il rischio associato a ciascun alimento, sulla scorta di una accurata valutazione dello stesso, riducendo o eliminando i potenziali pericoli per i consumatori oltre che favorire pratiche commerciali leali e trasparenti, per la vendita degli alimenti, nell'ottica di salvaguardare la Salute Pubblica e tutelare gli interessi dei consumatori.



## ***QUALI SONO I COMPITI DEL SIAV B?***

Il controllo ufficiale si estrinseca in una serie di attività svolte sul territorio nelle varie filiere produttive:

- Ispezioni e Audit negli stabilimenti di lavorazione, trasformazione, deposito e commercializzazione dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi;
- Campionamenti nell'attuazione dei ***piani di monitoraggio*** e sorveglianza degli specchi d'acqua classificati per l'allevamento e libera raccolta dei molluschi bivalvi;



- **Ispezione** delle carni negli stabilimenti di macellazione riconosciuti, ai sensi del Reg. CE 853/2004, degli animali macellati a domicilio per autoconsumo e della selvaggina cacciata;
  - Ispezioni a Audit negli stabilimenti di sezionamento, lavorazione e trasformazione di carni e prodotti a base di carne;
  - Ispezioni a Audit negli stabilimenti di trasformazione del latte e dei prodotti derivati e nei laboratori di lavorazione del miele;
  - Ispezioni a Audit nei centri di imballaggio delle uova e dei prodotti derivati;
- Rilascio di ***certificati sanitari*** per l'export di alimenti di origine animale destinati a paesi extra comunitari;





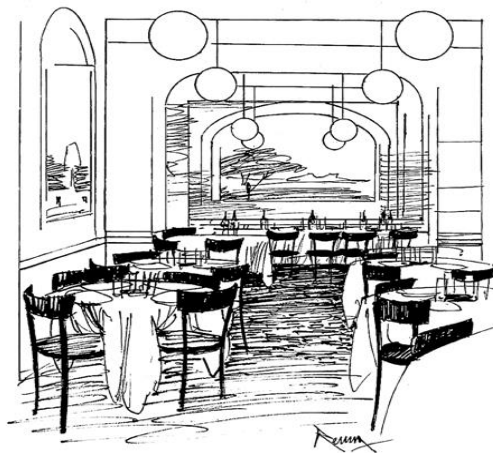


- Controlli sugli scambi intracomunitari e l'importazione da Paesi Terzi degli alimenti di origine animale in collaborazione con gli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari
- (UVAC) e i Posti di Controllo Frontalieri (PCF) del Ministero della Salute;
- Rilascio di attestazioni e certificazioni su richiesta degli operatori del settore alimentare;
- Attuazione dei **piani di campionamento** degli alimenti di origine animale al fine della verifica dei requisiti microbiologici e chimici;
- Gestione delle **allerte sanitarie** inserite nel sistema di allerta rapido per gli alimenti e mangimi;

- Attività di **prevenzione e controllo** delle malattie a trasmissione alimentare (MTA) e di indagine in casi di tossinfezione alimentare;
- Educazione alla salute, per la parte di competenza, nell'ambito dell'attività quotidiana o in sede di eventi formativi.

Tra i compiti di cui ci occupiamo quotidianamente rientrano anche:

la gestione e registrazione delle istanze di apertura di nuovi esercizi del settore alimentare (SCIA Sanitarie) come ad esempio macellerie, pescherie, caseifici, alimentari, ristoranti, etc..



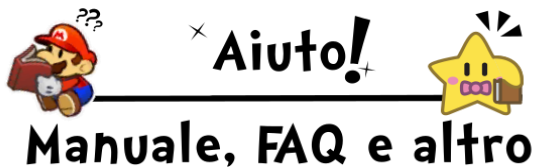
- Attività di Controllo ufficiale nei centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva e assistenziale (Mense scolastiche, ospedali, case di cura, RSA; etc...)

## ***ULTIMO MA NON PER ULTIMO.....***



Attività ispettiva sul campo per la verifica dell'allineamento fra le disposizioni cogenti e le attività svolte dall'OSA nelle imprese alimentari (verifica della corretta applicazione delle procedure di autocontrollo HACCP, validazione dei requisiti strutturali ed igienico sanitari, valutazione dell'igiene del personale e delle lavorazioni, accertamento della correttezza e trasparenza delle informazioni fornite ai consumatori, controllo dei requisiti di rintracciabilità e delle procedure di ritiro e richiamo messe in atto in caso di allerta per presenza di sostanze nocive o tossiche negli alimenti).

***I Medici Veterinari Igienisti ed i Tecnici della Prevenzione del Servizio ASL di Foggia sono inoltre a disposizione per attività di:***



- ⇒ supporto tecnico ad Operatori del Settore Alimentare
- ⇒ assistenza a privati cittadini per questioni inerenti la sicurezza alimentare
- ⇒ segnalazioni per situazioni di antigienicità ed alterazioni e frodi alimentari

Dove Siamo e come contattarci

Presidio e Sedi	Qualifica	Telefono	Mail e pec
<b><u>Foggia -Sede centrale</u></b> <b><u>Via Montegrappa,25</u></b>	Direzione e Dirigenti Veterinari Igienisti	0881/884756 -884754 - 884749 -884752-884757	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0881-884755-884751	
	Amministrativi e personale tecnico	0881/884750-884753- 884748-884258	
<b><u>Presidio di Cerignola</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0885-419756	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0885 419386	
<b><u>Presidio di Lucera</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0881-543250	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0881-543581	
	Amministrativi e personale tecnico	0881-543502	
<b><u>Presidio di Manfredonia</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0884-510433-510424- 510581	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0884-510476	
	Amministrativi e personale tecnico	0884-510427	
<b><u>Presidio di San Giovanni Rotondo</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0882/ 200121-200122- 200123	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0882-200160	
<b><u>Presidio di San Severo</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0882-200550--510433	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione		
	Amministrativi e personale tecnico	0882-200225	
<b><u>Presidio di Torremaggiore</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0882-380276	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0882-380204	
<b><u>Presidio di Troia - Accadia</u></b>	Dirigenti Veterinari Igienisti	0881-922059	serv.siavb@aslfg.it serv.vetareab@mailcert.aslfg.it
	Tecnici della Prevenzione	0881-922059	