

BUONE PRATICHE

Igiene Alimenti di Origine Animale

Il Servizio: Il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale opera nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione svolgendo su tutto il territorio della ASL di Sanluri attività di controllo sulla produzione, trasformazione, vendita, confezionamento e trasporto degli alimenti di origine animale.

Attività: Le principali attività che il Servizio svolge sono: Registrazione e sorveglianza delle attività del settore alimentare ai sensi del Regolamento CE 852/04 (macellerie, pescherie, rosticcerie, autobanchi, automezzi adibiti al trasporto alimenti di o. a., ecc.); Classificazione degli stabilimenti di produzione alimenti in base al profilo di rischio; Verifiche dell'autocontrollo aziendale sull'adeguatezza formale e il grado di applicazione del piano di autocontrollo; Sorveglianza e attività di ispezioni negli stabilimenti riconosciuti CE ai sensi dei Regolamenti CE 853 e 854/04: macelli, salumifici, stabilimenti di sezionamento e trasformazione carni e prodotti ittici, depositi frigoriferi, centri imballaggio uova, ecc.; Campionamento di prodotti per la ricerca microbiologica e chimica; Gestione dei sistemi di allerta; Controllo su ristorazione collettiva ai sensi del Reg.882/04/CE; Controllo in caso di infezioni, intossicazioni, e tossinfezioni alimentari; Certificazione per carni e prodotti a base di carne suina per esportazione fuori regione ai sensi della Dec. CE 363/2005; Visite ispettive per le macellazioni a domicilio dei suini macellati per uso famiglia; ecc..

Il Servizio inoltre svolge le attività previste da Piani Nazionali e Regionali:

- “Piano Regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti e campionamento”
- Piano Regionale Residui e di Piano di Monitoraggio Istologico
- Piano Regionale per la vigilanza e il controllo sanitario della produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi
- Piani di controllo delle malattie infettive e parassitarie nei confronti di: Brucellosi, Tubercolosi, Scrapie (TSE), Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE), Trichinellosi, Peste Suina Classica/Africana e Malattia Vescicolare.

Nel caso in cui enti o privati lo richiedessero, il Servizio organizza e/o partecipa a eventi formativi per gli Operatori del Settore Alimentare.

Tempi e modalità: Le sedi e gli orari degli Uffici sono i seguenti:

Sanluri - via Bologna, 13 - Sanluri (Ingresso da via Parma)

tel. 070 9359500 070 9359502 - fax 070 9359504

orari: dal lunedì al venerdì, ore 7:00-8:30; 12:00-13:30

Guspini - c/o Poliambulatorio

via Montale s.n. (ingresso via Sereni presso Asse Mediano)

tel. 070 97611650 fax. 070 9788126

orari: dal lunedì al venerdì, ore 10:30-13:00.

Buone Pratiche: Al fine di migliorare in qualità, efficienza ed efficacia le attività svolte e di uniformarle su tutto il territorio della ASL, il Servizio provvede a:

- organizzare per il personale corsi di formazione sul campo che prevedono l'approfondimento di tematiche emergenti, lo studio delle normative e la loro applicazione pratica;
- elaborare secondo le indicazioni del Reg. Ce 882/2004 procedure operative;
- mettere in atto programmi di attività in comune con gli altri Servizi Dipartimentali allo scopo di razionalizzare le risorse e limitare la ridondanza degli interventi;
- sviluppare l'utilizzo dei mezzi informatici per migliorare i flussi informativi con enti e utenti.

Qualità e vantaggi: Le attività di ispezione, controllo ufficiale e campionamento svolte dal Servizio sono finalizzate a prevenire la diffusione delle malattie infettive e parassitarie dell'uomo e degli animali attraverso il consumo degli alimenti di origine animale. È di rilievo l'attività ispettiva svolta quotidianamente nei macelli dai medici veterinari i quali, dopo aver effettuato la visita clinica degli animali vivi prima della macellazione e la visita ispettiva delle carni macellate, convalidano la loro idoneità al consumo. È altresì molto importante che chiunque intenda macellare i suini a domicilio per uso famiglia richieda la visita veterinaria in quanto l'ispezione e gli esami fatti possono escludere che le carni siano possibile veicolo di trasmissione di malattie gravi per l'uomo come la Trichinellosi, la Cisticercosi e l'Echinococcosi.