

SEDI DISTRETTUALI E SUBDISTRETTUALI

Oltre alla sede centrale di Oristano, per un servizio capillare, sono presenti altri punti sul Territorio.

| DISTRETTO SANITARIO DI ALES | | |
|---|---|---------------------------|
| Vico IV Novembre sn – Tel. 0783.91774 Fax 0783.91774 | | |
| Unità operativa territoriale | Indirizzo | Telefono |
| ALES ARBOREA | Vico IV Novembre sn Strada 19 Est (c/o mattatoio) | 0783 91774 0783 800517 |

| DISTRETTO SANITARIO DI GHILARZA | | |
|--|----------------------|--------------|
| Piazza S. Palmerio, 1 - Ghilarza – tel. 0785.5603357 Fax 0785.54657 | | |
| Unità operativa territoriale | Indirizzo | Telefono |
| GHILARZA | Piazza S.Palmerio, 1 | 0785 5603357 |
| BOSA | Via Amsicora sn | 0785 225165 |

| DISTRETTO SANITARIO DI ORISTANO | | |
|--|------------------|-------------|
| Via Carducci, 35 – tel. 0783.317767 – Fax 0783.317774 | | |
| Unità operativa territoriale | Indirizzo | Telefono |
| ORISTANO | Via Carducci, 35 | 0783 317767 |

Tuttavia, per informazioni e prenotazioni è sempre preferibile fare riferimento alla sede centrale.

Sede Centrale

Oristano, Via Carducci, 35 - 5° piano
Tel. 0783 317767
Fax 0783 317774
E-mail: veterinario.b@asloristano.it

Direttore del Servizio

Dott. Giuseppe Fadda
Tel. 0783 317771
E-mail: giuseppe.fadda@asloristano.it

| Reperibilità Notturna e Festiva | |
|---|---|
| Dal lunedì al venerdì | dalle 19.30 alle 7.30 |
| Festivi | dalle 7.30 del festivo alle 7.30 del feriale successivo |
| <i>Il Servizio di Pronta Disponibilità (ore notturne e festive) è attivato attraverso il Punto Unico di Contatto del Dipartimento di Prevenzione Tel. 3402711451</i> | |

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE



Via Carducci, 35
Oristano

www.asloristano

Cosa facciamo

Il Servizio Veterinario dell'Igiene degli Alimenti di Origine Animale (I.A.O.A.):

- Effettua le operazioni di Ispezione e Vigilanza degli alimenti di origine animale (A.O.A.) all'interno delle seguenti strutture:

a. Stabilimenti riconosciuti (Reg. CE 853/04) - impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, laboratori di produzione prodotti a base di carne, depositi carni; Centri di spedizione Molluschi Eduli Lamellibranchi, Stabilimenti a terra prodotti della pesca;

b. Esercizi registrati secondo la normativa (Reg. CE 852/04) – per la vendita al dettaglio di Alimenti di Origine Animale;

Inoltre:

- Istruisce le pratiche per il riconoscimento degli stabilimenti secondo la normativa comunitaria;

- Istruisce le pratiche per la registrazione degli esercizi di vendita al dettaglio e/o laboratori annessi;

- Istruisce pratiche per la registrazione degli automezzi adibiti al trasporto degli A.O.A.

- Istruisce pratiche per la registrazione degli automezzi adibiti alla vendita di A.O.A. (autonegozi);

- Effettua la classificazione degli stabilimenti di produzione trasformazione e vendita di A.O.A. in base al rischio.

- Rilascia nulla osta alla macellazione di animali per consumo familiare in strutture autorizzate ed a domicilio (su richiesta dei titolari);

- Controlla carni e prodotti di origine animale (import, export) con gli Stati membri o Paesi Terzi mediante il sistema TRACES (*TRAdE Control and Expert System*);

- Effettua prelievi di campioni di A.O.A. da sottoporre ad accertamenti di laboratorio in caso di sospetto (Allerta Alimentare o sospetto di episodio di tossinfezione alimentare), per la verifica dell'igienicità dei processi produttivi, per l'attuazione dei programmi di monitoraggio e sorveglianza (esecuzione dei piani Comunitari, Nazionali, Regionali, Aziendali), per le verifiche microbiologiche e tossicologiche degli alimenti.

- Esegue la valutazione dei piani aziendali del sistema HACCP.

- Controlla la gestione dei sottoprodotti di origine animale.

- Collabora per l'organizzazione di programmi di educazione sanitaria del personale addetto al settore alimentare;

- Realizza percorsi formativi integrati in stretta collaborazione con ASL, Regione, Università e Società Scientifiche, e con associazioni di categoria, operatori economici del settore e consumatori per attività di educazione sanitaria;

- Collabora nelle attività congiunte integrate, con Procura della Repubblica, Arma dei carabinieri NAS, Corpo Forestale dello Stato e Capitaneria di porto territorialmente competente, in caso di elevate criticità di intervento.

Finalità

- Contribuire alla tutela della salute, migliorare il benessere e la qualità della vita dei cittadini attraverso il controllo degli alimenti di origine animale.

- Garantire al cittadino alimenti sani, sicuri e controllati

- Prevenire frodi e sofisticazioni alimentari

- Garantire il sistema di allerta sulla vigilanza degli alimenti.

Obiettivi

- Garantire la Sicurezza Alimentare degli alimenti di origine animale attraverso il Controllo Ufficiale nel rispetto del regolamento n. 882/2004 CE.

- Attuare un trasparente processo di valutazione del rischio.

- Emanare indirizzi applicativi per gli operatori del settore alimentare di facile comprensione ed economicamente compatibili.

- Garantire la trasparenza dei propri programmi mantenendo indipendenza nelle proprie decisioni.

- Consentire e incoraggiare lo sviluppo di settori produttivi prevedendo interventi di controllo solo quando sia certo l'obiettivo di protezione da un rischio.

Modalità di Richiesta Prestazioni

1. Riconoscimenti CE - Impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, laboratori di produzione prodotti a base di carne, laboratori di produzione preparati a base di carne, depositi carni; Centri di spedizione Molluschi Eduli Lamellibranchi, Stabilimenti a terra prodotti ittici:

Chi deve fare la richiesta: chiunque intende produrre, detenere, lavorare, preparare, trasformare, e commercializzare prodotti di origine animale;

Fonte normativa: Regolamenti CE 852/2004; CE 853/2004; CE 854/2004;

A chi presentare la richiesta: allo Sportello SUAP del Comune dove insiste l'attività produttiva;

Competenza del Servizio: controllo della istanza di riconoscimento e sopralluogo finalizzato alla verifica dei requisiti previsti dalla normativa

Documenti da esibire: Pratica DUAAP e documentazione allegata

Tempo previsto per soddisfare la richiesta: max 30 giorni

2. Registrazione industria alimentare – Esercizi di vendita al dettaglio, automezzi adibiti al trasporto o alla vendita di alimenti di origine animale:

Chi deve fare la richiesta: chiunque intende depositare, trasportare, preparare, commercializzare e somministrare prodotti di origine animale;

Fonte normativa: REG. CE 852/04;

A chi presentare la richiesta: al SUAP del Comune dove ha sede l'attività

Competenza del Servizio: verifica della istanza ed assegnazione del numero di registrazione

Documenti da esibire: istanza di registrazione DUAAP e documentazione allegata

Tempo previsto per soddisfare la richiesta: al momento della verifica della istanza ed esito favorevole.

3. Autorizzazione alla macellazione di suini per uso familiare

Chi deve fare la richiesta: chiunque intende macellare presso il proprio domicilio suini per consumo familiare;

Fonte normativa: R.D. 3892/28 art 13.

Come fare richiesta: compilazione di apposita richiesta (nulla osta per macellazione familiare) ed invio a mezzo fax presso le sedi del Servizio Veterinario almeno tre giorni feriali prima della prevista macellazione

Competenza del Servizio: ispezione presso il domicilio dell'allevatore per la macellazione e visita ispettiva della corata e prelievo di un campione di sangue per la PSA e di tessuto muscolare per l'esame volto alla ricerca di Trichinella e bollatura con bollo tondo delle carni.

4. Attività di certificazione sanitaria per l'esportazione (anche verso paesi terzi) di prodotti di origine animale

Chi deve fare la richiesta: tutte le società e le persone fisiche che intendono importare o esportare alimenti con gli Stati membri o Paesi Terzi;

Fonte normativa: normativa comunitaria Pacchetto igiene e normativa specifica per le garanzie di sanità animale.

A chi presentare la richiesta: al Servizio Veterinario I.A.O.A.

Documenti da esibire: istanza di certificazione e copia del documento commerciale relativo alla merce che si intende esportare

Competenza del Servizio: valutazione della documentazione inoltrata, eventuale ispezione del prodotto e rilascio del certificato sanitario di esportazione. Il certificato può essere consegnato al momento del sopralluogo o dovrà essere ritirato in originale dall'interessato presso la sede centrale del Servizio.

Tempo previsto per soddisfare la richiesta: al momento del sopralluogo o con modalità ed orario concordati su richiesta dell'utente.

Garanzie alle Prestazioni

Il Servizio IAOA esercita la funzione di tutela nei confronti del Cittadino/Cliente il quale può formulare suggerimenti e presentare reclami per iscritto o verbalmente.

Il Direttore del Servizio darà immediata risposta per le segnalazioni ed i reclami che si presentano di facile soluzione, altrimenti predisporrà verifica e approfondimento del reclamo riservandosi risposta scritta.

Chiunque volesse esprimere le proprie osservazioni od inoltrare reclami può farlo tramite:

- colloquio con il personale operativo o con la Direzione, con registrazione dell'esposto su apposita modulistica;

- lettera in carta semplice;

- segnalazione a mezzo fax;

- in forma anonima lasciando le proposte/osservazioni/reclamo in apposita cassetta.

Valutata la gravità della situazione si provvederà in equipe alla risoluzione del problema che verrà trattato con la massima attenzione e cautela possibile, nel pieno rispetto dell'identità del Cliente.

Ogni reclamo verrà analizzato dalla Direzione in collaborazione del personale operativo coinvolto, garantendo una risposta a tutte le osservazioni formulate in forma non anonima, entro 15 giorni dalla data di presentazione o dei referti analitici eventualmente richiesti.

Sul sito www.asloristano.it >servizi sanitari > area prevenzione > [igiene degli alimenti di origine animale](#) è possibile scaricare il **modulo di non conformità / Reclamo e Segnalazioni**.