

LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

I controlli del SIAOA dell'ASL di Nuoro - Anno 2025

Rendiconto delle attività di controllo ufficiale ai sensi dell'art. 11 del Regolamento (UE) 2017/625

Premessa

Il presente documento è redatto in attuazione dell'art. 11 del Regolamento (UE) 2017/625, che prevede che le Autorità competenti rendano disponibili al pubblico informazioni chiare, comprensibili e aggiornate sull'organizzazione e sull'esecuzione dei controlli ufficiali e sui relativi risultati.

La pubblicazione sul sito istituzionale dell'ASL di Nuoro risponde inoltre ai principi generali di trasparenza e conoscibilità dell'azione amministrativa previsti dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 e successive modifiche, consentendo ai cittadini, agli operatori del settore e agli altri soggetti interessati di conoscere le principali attività di controllo svolte dal Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) nel territorio.

Il presente rendiconto sintetizza pertanto le principali attività svolte dal SIAOA nel corso del 2025, con particolare riferimento ai controlli ufficiali effettuati, ai relativi esiti e ad alcune delle attività maggiormente rappresentative del Servizio.

Cosa controlla il SIAOA

Il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) dell'ASL di Nuoro controlla le attività che producono, lavorano, conservano, trasportano, vendono o somministrano alimenti di origine animale, con particolare riferimento alle seguenti filiere produttive: carni e prodotti a base di carne, prodotti della pesca e dell'acquacoltura, uova, miele e altre produzioni minori.

I controlli hanno l'obiettivo di verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie e la sicurezza degli alimenti destinati al consumatore.

I controlli effettuati nel 2025

729 accessi di controllo	99,52% delle verifiche programmate effettuate
------------------------------------	---

Nel corso del 2025 il personale del SIAOA ha effettuato 729 accessi di controllo presso le attività alimentari del territorio. Durante ogni accesso vengono verificati, in base alla tipologia dell'attività e alla programmazione, diversi aspetti: ad esempio le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature, la pulizia, la corretta conservazione degli alimenti, la tracciabilità, l'etichettatura e le procedure adottate dall'impresa per garantire la sicurezza alimentare.

Considerando nel loro insieme tutti gli aspetti da controllare nel corso dell'anno, è stato effettuato il 99,52% delle verifiche programmate (6.407 su 6.438).

Cosa è emerso dai controlli

45 non conformità	36 provvedimenti	9 sanzioni
-----------------------------	----------------------------	----------------------

I controlli hanno evidenziato 45 non conformità, cioè situazioni nelle quali non risultavano pienamente rispettati i requisiti previsti dalla normativa. A seguito delle irregolarità accertate il Servizio ha adottato 36 provvedimenti finalizzati al ripristino delle condizioni di conformità e, nei casi previsti, sono state applicate 9 sanzioni amministrative. Tali misure comprendono quelle previste dagli artt. 138 e 139 del Regolamento (UE) 2017/625.

Il controllo veterinario nei macelli

Una parte particolarmente importante dell'attività del SIAOA si svolge nei macelli. Durante la macellazione il veterinario ufficiale controlla gli animali prima della macellazione e, successivamente, le carcasse e gli organi. Quando previsto, vengono inoltre effettuati specifici prelievi e analisi, come la ricerca di *Trichinella* nelle specie interessate. Solo al termine dei controlli previsti e con esito favorevole le carni possono essere dichiarate idonee e destinate al consumo umano.

8 macelli attivi	1.036 giornate di macellazione	474.307 carcasse controllate	53 respingimenti
----------------------------	--	--	----------------------------

Nel 2025, negli 8 macelli attivi del territorio, il SIAOA ha garantito il controllo veterinario durante 1.036 giornate di macellazione, sottoponendo a controllo ufficiale 474.307 carcasse. In 53 casi sono state adottate misure immediate per impedire che carni giudicate non idonee fossero destinate al consumo umano. Il controllo veterinario comprende anche la verifica del rispetto delle norme sul benessere degli animali: nel corso dell'anno tutti gli 8 macelli attivi sono stati sottoposti a controlli specifici in questo ambito, senza rilevare non conformità.

I campionamenti ufficiali

Accanto alle ispezioni e alle verifiche presso le imprese alimentari, il SIAOA effettua campionamenti ufficiali su alimenti e matrici di origine animale per ricercare residui di farmaci veterinari, contaminanti, microrganismi e altri possibili pericoli per la salute. Nel 2025, nell'ambito dei principali piani regionali di controllo (Piano Regionale Residui e Piano Regionale dei Controlli sugli alimenti), sono stati effettuati 148 campionamenti rispetto ai 144 programmati.

In sintesi

I dati del 2025 mostrano un'elevata attuazione della programmazione dei controlli e descrivono un'attività che interessa tutte le principali fasi della filiera degli alimenti di origine animale. Particolare rilievo assume il controllo veterinario nei macelli, dove nel corso dell'anno sono state controllate oltre 474 mila carcasse. L'attività del SIAOA è finalizzata a prevenire i rischi per la salute e a garantire che gli alimenti di origine animale immessi sul mercato rispettino i requisiti di sicurezza previsti dalla normativa.

S.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
ASL n. 3 di Nuoro