ASL Bari
PugliaSalute
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
Lungomare Starita, 6 - 70123 BARI
Partita IVA/Codice Fiscale 06534340721

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

Deliberazione n.ro	Data di Adozione
0002445	19/12/2022

OGGETTO: D. P. – Piano Locale dei Controlli Ufficiali (PLC) dell'ASL BARI anno 2022 in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale.

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N.RO 20220003717 DEL 14/12/2022
COMPOSTA COMPLESSIVAMENTE DA 7 (sette) PAGINE
DI 6 (sei) ALLEGATI SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 173 (centosettantatre) PAGINE
DI 0 (zero) ALLEGATI NON SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 0 (zero) PAGINE
DI 0 (zero) DOCUMENTI ISTRUTTORI NON ALLEGATI PER UN TOTALE DI 0 (zero) PAGINE

Con la sottoscrizione in calce, i Direttori dichiarano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, alla Parte II, par. 1, lett. c) del vigente PTPCT – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, D.L.gs. 165/2001.

Parere del Direttore Amministrativo	Parere del Direttore Sanitario
Firmato Digitalmente il 16/12/2022 11:27 Luigi FRUSCIO	*Firmato Digitalmente il 16/12/2022 14:26* Donato SIVO

Il Segretario	Il Direttore Generale
Firmato Digitalmente il 19/12/2022 08:23 Gianpaolo PARISI	*Firmato Digitalmente il 16/12/2022 15:27* Antonio SANGUEDOLCE

ATTESTAZIONE DI AVVENUTA PUBBLICAZIONE

Si attesta che il presente provvedimento viene pubblicato all'Albo pretorio *on-line* della ASL BA, ai sensi dell'art. 32, c. 1, l. 69/2009, per la durata di 30 giorni naturali, decorrenti dal **19/12/2022**

Unità Operativa Affari Generali
L'Addetto alla Pubblicazione
Firmato Digitalmente il 19/12/2022 08:38
Gianpaolo PARISI

L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente è conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.
Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.

OGGETTO:	**D. P. –** Piano Locale dei Controlli Ufficiali (PLC) dell'ASL BARI anno 2022 in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale.

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la Deliberazione n. 239/DG del 16/02/2022;

Vista n. 504 del 29.04.2020, con la quale è stato adottato il nuovo Regolamento per la predisposizione e pubblicazione delle Determinazioni Dirigenziali all'Albo pretorio aziendale;
Vista n. 2182 del 06.12.2021, avente ad oggetto: "Approvazione Regolamento per la predisposizione, adozione e pubblicazione delle deliberazioni del Direttore Generale e delle determinazioni dirigenziali all'albo pretorio aziendale - Integrazione D.D.G. ASL BA n. 504 del 29.04.2020;

Con l'assistenza del Segretario, sulla base dell'istruttoria e della proposta formulata dal Dirigente Direttore del Dipartimento di Prevenzione che ne attesta la regolarità formale del procedimento ed il rispetto della legalità, considera e determina quanto segue.

Premesso che

La Regione Puglia, con D.G.R. n. 2194 del 12/12/2017 e s.m.i., ha approvato il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.) in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere animale per gli anni 2017-2018, per ultimo prorogato per gli anni 2022 e 2023 con DGR 1264/2022. che indica i principi e le regole per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e prevede che successivamente le AA.SS.LL.si dotino annualmente di un proprio Piano Locale dei Controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare (P.A.L.) e che lo stesso, approvato con apposito atto aziendale, definisca le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza per l'anno di riferimento. l'Autorità Competente Regionale attraverso il P.R.I.C. fornisce alle ASL le linee di programmazione dei controlli ufficiali, nonché le indicazioni per la categorizzazione del rischio delle diverse attività in modo da garantire una omogenea definizione in termini di frequenza e di numero delle attività territoriali delle singole ASL, riservandosi altresì anche l'attività di Audit sulle ASL secondo una pianificazione di tipo prevalentemente annuale;

Con D.G.R. 387 del 07/03/2019, che ha recepito l'Intesa Rep. Atti n.155/CSR del 06 settembre 2018, la D.G.R. 2194/17 è stata prorogata per l'anno 2019, così come modificata dalle Determine n. 360-361 del 2019;

La Regione Puglia, con nota prot. n. AOO/152/342 del 28/01/2020 ha prorogato anche per il 2020 la validità del P.R.I.C . di cui alla D.G.R. 2194 del 12/12/201, così come redatto anche ai sensi della D.G.R. 387 del 07/03/2019;

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 60 dell'11/03/2021 è stato pubblicato il D.Lgs n. 27 del 02/02/2021 riguardante le disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale al Reg. UE 625/17; successivamente con D.L. n. 42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24/03/2021 sono stati ripristinati alcuni articoli della Legge 283 del 30/04/1962 e le relative disposizioni esecutive del D.P.R. 327 del 26/03/1980 e infine sulla Gazzetta Ufficiale n. 121 del 23/05/2021 è stata pubblicata la Legge n. 71 del 21/05/2021 per la conversione in legge del D.L. n. 42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24/03/2021;

Conseguentemente, con note prot. n. AOO/082/1452 del 19/03/2021, prot. n. AOO/082/1638 del 26/03/2021 e prot. n. AOO/082/2962 del 15/06/2021 la Regione Puglia ha fornito alle ASL le linee di indirizzo e le indicazioni operative per l'adeguamento delle procedure correlate alle attività di controllo ufficiale e inoltre ha anche trasmesso la nota del Ministero della Salute prot. n. 0019604dell'll/05/2021 in cui sono stati inseriti ulteriori elementi di precisazione;

Con D.G.R. della Regione Puglia n. 518 del 29/03/2021 sono state individuate" le Autorità Competenti designate ai sensi dell'art. 4 del Reg. UE 625/17 in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio e utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari" e successivamente la Regione Puglia con la nota prot. n. AOO/082/1808 DEL 06/04/2021, con cui ha trasmesso la stessa D.G.R. 518, ha comunicato alle ASL che *"sino alla predisposizione del nuovo Piano di Controllo Regionale i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL dovranno continuare ad attenersi ai criteri, agli indirizzi operativi e agli obiettivi di cui alla DGR 387/19 e s.m.i., salvo modifiche o integrazioni di cui a specifici Piani e Programmi Regionali per l'anno 2021 e che pertanto i Direttori dei Dipartimenti*

di Prevenzione sono tenuti alla predisposizione del Piano Locale dei Controlli Ufficiali {P.A.L) in materia di sicurezza alimentare approvato con apposito atto aziendale nel quale devono essere stabiliti i criteri e definite le attività di controllo ufficiale nelle ASL di competenza".

Il D.Lgs 32/2021 del 21/05/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 625/17 e la DGR Puglia n. 1782 del 05/11/2021 hanno inoltre disciplinato le modalità di pagamento dei controlli ufficiali eseguiti sia di tipo programmato che di tipo non programmato o a richiesta di parte;

Considerato che:

- ai sensi della deliberazione G.R. n. 695 del 09.05.2017 ad oggetto "Recepimento dell'intesa n. 212/CSR del 10 novembre 2016 ai sensi dell'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003. n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano Sul documento recante: "Linee guida per il controllo ufficiate ai sensi dei Regolamenti CE 882/2004 e 854/2004" e s.m.i.", vengono fornite "indicazioni concernenti i livelli minimi di controllo ufficiale che devono essere valutati ai fini della programmazione... non come elemento di appiattimento in basso, ma come base di partenza per la programmazione che deve accrescere gli interventi laddove tenuto conto delle singole realtà territoriali sussiste l'esigenza di un maggior controllo su specifici settori produttivi";

  ai sensi di quanto indicato nella nota AOO/15213/12/2019/4899 “Applicazione del REG CE 2017/625 del 15/03/2017 a decorrere dal 14/12/2019”, dalla DGR 387 del 07/03/2019 “Recepimento Intesa Rep. Atti n.155/csr DEL 6/9/2018. Proroga per anno 2019, modifica ed integrazione del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale di cui alla DGR 2194/2017” , il Piano Locale Integrato dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare deve supportare, per lo specifico livello di competenza programmatoria, un percorso di adeguamento, alle prescrizioni emanate in ambito comunitario, degli strumenti gestionali ed operativi dei Servizi dipartimentali in termini di qualificazione e formazione del personale, in termini di

allocazione delle risorse nonché in termini di capacità di cooperazione di coordinamento anche ricorrendo al principio della sussidiarietà orizzontale tra Servizi dipartimentali dei personale tecnico ispettivo. Il Piano Locale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2022, presentato dai Direttori f.f. delle UUOOCC SIAV B e SIAN alla Direzione del Dipartimento di Prevenzione di questa Azienda, allegato al presente provvedimento, di cui ne diventa parte integrante, deve essere approvato con apposito atto deliberativo, stante la mancata approvazione del Piano Locale dei C.U. in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale per gli anni 2020 e 2021, in ragione delle esigenze straordinarie ed urgenti derivanti dalla diffusione del COVID-19

Dare atto che:

per eventuali correzioni di errori materiali, si procederà a rettifica con determina dirigenziale;

Assunto il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario.

DELIBERA

per quanto assunto in premessa e per le motivazioni espresse in narrativa, che qui s'intendono integralmente richiamate:

- di approvare il Piano Locale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2022, presentato dai Direttori f.f. delle UUOOCC SIAV B e SIAN alla Direzione del Dipartimento di Prevenzione di questa Azienda, allegato al presente provvedimento di cui ne diventa parte integrante;
- di dare mandato alla Direzione del Dipartimento di Prevenzione per l'attuazione del Piano Locale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2022, per il tramite dei Direttori f.f. delle UUOOCC SIAV B e SIAN delle Aree territoriali Nord, Metropolitana e Sud;
- di precisare che per l'attuazione del Piano approvato al primo punto, si dovrà fare riferimento agli ordinari istituti previsti dalla contrattazione collettiva, ovvero, previa adozione di apposito provvedimento determinativo, per l'acquisto di tutti i fattori

produttivi mediante l'utilizzo delle somme riscosse ai sensi del D Lgs 32/21 destinate e vincolate, in aggiunta alle risorse provenienti dal finanziamento del Servizio Sanitario Nazionale, ad assicurare adeguate risorse umane, strumentali e finanziarie necessarie per organizzare, effettuare e migliorare il sistema dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, nel rispetto delle disposizioni Reg. UE 2017/625 per quanto attiene le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuati in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere degli animali, prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari.

- dette somme concorrono alla copertura delle spese relative al mantenimento, al potenziamento e al miglioramento dell'efficacia della programmazione e dell'attuazione delle attività - Reg. UE 2017/625 - di cui al Piano di Controllo Regionale Pluriennale (art. 15 D. Lgs. 32/21). Sono ricomprese le spese dei Servizi Dipartimentali, correlate alle attività necessarie all'applicazione del D. Lgs. 32/21;

- di affidare alla Direzione del Dipartimento di Prevenzione la trasmissione del presente provvedimento alla Sezione PSB della Regione Puglia;

- di attestare che tutti i firmatari del presente atto attestano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, I. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale (DDG n. 132/2019) e art. 1, c. 9, lett. e), I. 190/2012 —quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, alla Parte 11, par. 1, lett. c) del vigente PTPCT — tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, d. Igs. 165/2001".

I sottoscritti attestano la legittimità e conformità del presente provvedimento alla vigente normativa regionale e nazionale e specificamente alle prescrizioni delle LL. RR. 22.12.2000 n. 28 e 05.12.2001 n. 32.

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

PIANO LOCALE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2022

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

AREA NORD

PREMESSA

Con DGR n. **2194** del 12 dicembre **2017** è stato approvato il " Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRIC) 2017-2018 " in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi e Sanità e Benessere animale, nel quale sono indicati i principi e le regole per la programmazione ed esecuzione dei controlli sul territorio regionale e con la previsione che le AA.SS.LL. si dotino annualmente di un proprio piano locale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare che, approvato con apposito atto aziendale, definisca le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza per l'anno di riferimento.

L'Autorità Competente Regionale attraverso il PRIC fornisce alle ASL linee di programmazione dei controlli ufficiali, nonché le indicazioni per la categorizzazione del rischio delle diverse attività in moda da garantire una omogenea definizione in termini di frequenza e di numero delle attività territoriali delle singole ASL, riservandosi altresì anche l'attività di Audit sulle ASL secondo una pianificazione di tipo prevalentemente annuale. e si inserisce in un programma più generale di azioni volte a promuovere un'alimentazione sana, sicura e sostenibile, con l'obiettivo di migliorare la qualità di vita delle comunità e del singolo individuo attraverso la prevenzione delle malattie alimentari e delle patologie cronico degenerative.

Con DGR n. **387** del 7 marzo **2019 ,** che ha recepito l'Intesa Rep. Atti n. 155/CSR del 6 settembre 2018, è stata è stata prorogata per l'anno 2019 la DGR 2194/2017 , così come modificata dalle Determine n. 360 e 361 del 2019.

La Regione Puglia con nota prot. n. AOO/152342 del 28 gennaio **2020** ha prorogato anche per il 2020 la validità del P.R.I.C. di cui alla DGR 2194/2017 , così come redatto anche ai sensi della DGR 387 del 07.03.2019.

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 60 dell' 11 marzo 2021 è stato pubblicato il **D.lgs n.27** del 2 febbraio **2021** riguardante le disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale al REG.UE 625/2017; successivamente con **D L n.42** pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.72 del 24 marzo **2021** sono stati ripristinati alcuni articoli della Legge 283 del 30 aprile 1962 e le relative disposizioni esecutive del DPR 327 del 26 marzo 1980 e infine sulla Gazzetta Ufficiale n.121 del 23 maggio 2021 è stata pubblicata la **Legge n. 71** del 21 maggio **2021** per la conversione in legge del DL n.42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24 marzo 2021.

Di conseguenza, con note prot. n. AOO/082/1452 del **19.03.2021** , prot.n. AOO/082/1638 del **26.03.2021** e prot. n. AOO/082/2962 del **15.06.2021** la Regione Puglia ha fornito alle ASL le linee di indirizzo e le indicazioni operative per l'adeguamento delle procedure correlate alle attività di controllo ufficiale e inoltre ha anche trasmesso la nota del Ministero della Salute prot. n. 0019604 del 11.05.2021 in cui sono stati inseriti ulteriori elementi di precisazione.

Con DGR della Regione Puglia **n.518 del 29.03.2021** sono state individuate " Le Autorità Competenti designate ai sensi dell'art.4 del REG UE 625/2017 in materia di alimenti, mangimi,salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio e utilizzo

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

sostenibile dei prodotti fitosanitari " e successivamente la Regione Puglia con la nota n. AOO7082/1808 del **06.04.2021** , con cui ha trasmesso la stessa DGR 518 , ha comunicato alle ASL che " *sino alla predisposizione del nuovo Piano di Controllo Regionale i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL dovranno continuare ad attenersi ai criteri, agli indirizzi operativi e agli obiettivi di cui alla DGR 387/19 salvo modifiche o integrazioni di cui a specifici piani e programmi regionali per l'anno 2021 e che pertanto i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione sono tenuti alla predisposizione del Piano Locale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare approvato con apposito atto aziendale nel quale devono essere stabiliti i criteri e definite le attività di controllo ufficiale nelle ASL di competenza ".*

Il **D.lgs n. 32/2021** del 21.05.2021 " Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del REG.UE 65/17" e la **DGR Puglia** n.**1782** del 05.1.2021 hanno inoltre disciplinato le modalità di pagamento dei controlli ufficiali eseguiti sia di tipo programmato che di tipo non programmato o a richiesta di parte.

Il SIAN dell'Area NORD, d'intesa con i SIAN delle altre due macro aree Metro e Sud, propone e collabora con il Direttore del Dipartimento di Prevenzione per la predisposizione del Piano Attuativo Locale dei controlli ufficiali (PAL) 2022 e pertanto redige le sezioni di propria competenza attenendosi alle norme indicate nei vigenti Regolamenti Comunitari Europei, alle Linee di indirizzo e ai criteri operativi e/ o alle procedure del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRIC).

La responsabilità della pianificazione dei Controlli Ufficiali è affidata al Direttore UOC SIAN che procede, con criteri di imparzialità, qualità e coerenza, in ottemperanza a quanto stabilito dal Capitolo 6 del PRIC per quanto attiene il livello " Azienda Sanitaria Locale " alla sezione " Pianificazione e Programmazione dei controlli ".

Pertanto, alla luce di tutto quanto sopra rappresentato viene proposto il PAL del SIAN Area NORD per l'anno 2022, che viene elaborato attraverso la valutazione dei seguenti criteri:

- analisi del contesto socio territoriale
- risorse umane e strumentali
- classificazione degli OSA in base al rischio
- dati storici dei controlli ufficiali eseguiti negli anni precedenti
- competenze locali e attività prevalenti/congiunte in materia di controllo ufficiali
- ridotta performance con obbligo di evidenziare nel PAL difficoltà oggettive e dimostrabili

ANALISI DEL CONTESTO SOCIO-TERRITORIALE

Il SIAN Area NORD svolge la propria attività su un territorio che comprende **16** Comuni (Altamura, Binetto, Bitetto, Bitonto, Bitritto, Corato, Giovinazzo, Gravina in Puglia, Grumo Appula, Molfetta, Palo del Colle, Poggiorsini, Ruvo di Puglia, Santeramo in Colle, Terlizzi e Toritto) , per una popolazione complessiva di **436.020** abitanti - come indicato nella Delibera del Direttore Generale della ASL BARI n.103 del 31.01.2022 .

Si estende su un territorio pari a **2.131.55 Kmq** e tra le tre macro aree è quella più popolosa e densa di attività produttive.

L'orografia del territorio è alquanto variegata, si passa dall'Alta Murgia al mare; ne consegue una altrettanto variegata tipologia di esercizi – esercizi di commercio all'ingrosso di prodotti freschi e conservati, stabilimenti di stoccaggio, trasformazione e commercio di cereali, industrie conserviere, frantoi oleari, piattaforme commerciali di rilevanza nazionale e internazionale, numerose attività turistico ricettive – anche di rilievo – stabilimenti balneari, ecc.

A far data dal 01.07.2017 tutte le notifiche delle imprese alimentari pervengono tramite SCIA inviate dapprima via pec e poi sul portale di servizio del SIAN NORD per il tramite del SUAP della ASL BARI, che funge da raccordo con i SUAP comunali.

L'anagrafe delle imprese alimentari insistenti sul territorio dell'area NORD risulta allo stato attuale dei fatti notevolmente frammentaria e/o incompleta per vari motivi legati all'organizzazione pregressa del servizio.

Pertanto la mancanza di una anagrafe completa non consente una corretta pianificazione dei controlli ufficiali.

SEDI ED ARTICOLAZIONI TERRITORIALI DEL SERVIZIO

Il Servizio è articolato in due sedi operative:

Molfetta, ove ha sede la Direzione, alla Via De Chirico n.23

Altamura alla Piazza De Napoli n.5

RISORSE UMANE

Posizione Funzionale	**Area NORD**	
Direttore UOC	1	Dott.ssa Caterina Spinelli (usufruisce di L104) titolare di Incarico ex art.22 CNL Area Sanità 19.12.2022 – UOC SIAN Area Nord con decorrenza 22.07.2022
Responsabile UOS	1	Dott.ssa Caterina Spinelli (usufruisce di L104) titolare di Struttura Semplice SIAN Area NORD con decorrenza 18.07.2022
Dirigente Medico	1	Dott. Elio Massarelli (usufruisce di L104)
Dietiste	1	Sig.ra Basile Sara
Tecnico della Prevenzione Coordinatore	1	Dott. Venturo Lorusso (Deliberazione del Direttore Generale ASL BA n.1080 del 24.06.2015)
Tecnici della Prevenzione	7	Dott. Michele Capurso , Dott. Antonio Caputo , Dott. Rocco Ippedico , Dott. Michele Pappagallo , Dott.ssa Carla D'Aprile (usufruisce di L104) , Dott. Rocco Lovino , Dott.ssa Marirosa Zaccaria
Micologo	1	Dott. Rocco Lovino

ASL Bari
PugliaSalute
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA NORD

Personale Amministrativo	2	Sig. Pietro Di Maggio (usufruisce di L104) Sig.ra Elisabetta Mirizzi (usufruisce di L104) ; per due giorni a settimana è in servizio presso la sede SIAN di Altamura, nei rimanenti 3 giorni presta servizio presso il SISP di Altamura
Commesso	1	Sig. Francesco Proscia (usufruisce di L104) ; per due giorni a settimana è in servizio presso la sede SIAN di Molfetta, nei rimanenti 3 giorni presta servizio presso il SISP di Bitonto

L'unico Dirigente Medico del Servizio è provvisto di " Delega di funzione " ai sensi degli artt. 137 e 138 del Regolamento CE 625/2017 giusta nota della scrivente prot.n. 41124/2021 del 22.02.2021 .

Preme sottolineare la grave carenza di dirigenti medici , a riguardo si evidenzia che dalla lettura della Deliberazione del Direttore Generale n.709 del 20.04.2022 ad oggetto " Piano triennale del fabbisogno di personale 20 -2022 Adozione in via definitiva e recepimento della DGR n.309/2022 " si evince che il fabbisogno di dirigenti medici del SIAN Area Nord ammonterebbe a ben 6 unità.

Con apposite note del 22.02.2022 alcune delle funzioni degli artt. 137 e 138 del Regolamento CE 625/2017 sono state delegate ai Tecnici della Prevenzione .

Per la programmazione dei controlli ufficiali nell'anno 2022 bisogna inoltre tenere conto di altre variabili legate alla predisposizione di un piano ferie del personale anche in virtù di quanto disposto dalla Direzione Generale per lo smaltimento di ferie accumulate nel corso degli anni, al calcolo dei tempi necessari all'effettuazione di un controllo ufficiale – dalle fasi preliminari di preparazione della modulistica e visione degli atti di ufficio sino all'esecuzione del controllo ufficiale stesso e all'adempimento degli atti successivi come sanzioni, notizie di reato, verifiche dopo esecuzione degli articoli 137 e 138 del REG. CE 625/17, alle assenze dal Servizio per malattia, permessi studio e aggiornamento professionale. Nello specifico n. 2 TdP stanno frequentando il corso per il conseguimento del titolo di Micologo., che richiede notevole dispendio di giornate lavorative..

Considerato che uno degli obiettivi strategici della programmazione regionale del presente piano è il miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali e considerata la cronica carenza di risorse umane a disposizione del Dipartimento di Prevenzione , è necessario garantire un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse umane e strumentali, incrementare l'efficacia degli interventi, garantire la massima copertura possibile del territorio ed evitare la sovrapposizione degli interventi.

RISORSE STRUMENTALI

Risorse	**Area NORD**	
	Presenti	
Autovetture	5	
PC desktop	15	
Stampante desktop	8	
PC portatile	0	
Stampante portatile	0	
Frigoriferi autoalimentati	3	

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

Frigoriferi portatili tipo pic-nic	0	
Termometri	3	
Turbidimetri	2	
Navigatori satellitari	0	
Ricevitori GPS palmari	0	
Distanziometro a ultrasuoni	0	
Kit raccolta campioni nutrimenta (per campioni di cereali)	0	
Cellulari di servizio	1	

La dotazione di attrezzature informatiche stabili è sufficiente in quanto tutti gli operatori, nelle rispettive sedi di servizio, sono provvisti di postazioni fisse, tutte collegate alla rete .

Per quanto attiene i computer portatili e le stampanti da utilizzare per il controllo ufficiale, si rileva che ad oggi gli stessi non sono stati forniti al personale ispettivo ; di contro si segnala che per un corretto svolgimento delle attività di controllo ufficiale, sono necessari computer portatili con accesso a Internet (per consentire i controlli ufficiali per i prodotti fitosanitari e i sistemi di allerta) e stampanti portatili a batterie .

Sarebbe utile dotare i computer già in dotazione di videocamere e altoparlanti, funzionali ai collegamenti web che dopo l'emergenza pandemica sono diventati sempre più frequenti.

CLASSIFICAZIONE DEGLI OSA IN BASE AL RISCHIO

Le imprese alimentari che producono, somministrano e commercializzano alimenti e bevande presenti sul territorio determinano, sulla base della categorizzazione del rischio, il volume quali –quantitativo dei controlli ufficiali da eseguire.

In virtù del fatto che la pianificazione dei controlli uficiali sul territorio deve tener conto della definizione del rischio correlato e della priorità di intervento, così come indicato nelle norme comunitarie e regionali, è di tutta evidenza che la presenza di un'anagrafe aggiornata delle imprese alimentari esistenti sul territorio – numero, tipologia, capacità produttiva, esiti di attività di ispezione e controllo svolte, non conformità eventualmente riscontrate precedentemente – rappresenta il principale e preliminare strumento di programmazione dal quale non si può prescindere.

Purtroppo l'anagrafe delle imprese alimentari del SIAN NORD per i motivi su esposti è ancora in fase di implementazione per cui non sempre risulta completa e aggiornata per poter eseguire una valida programmazione dei controlli ufficiali sul territorio.

Inoltre la classificazione delle imprese alimentari fino al 01.07.2017 è stata effettuata sulla scorta dei vecchi criteri di classificazione – alto, medio e basso – e successivamente con la nuova modulistica in vigore dal 01.07.2017 – priva di planimetrie, relazione tecniche, indicazioni sul numero di dipendenti – non è stata

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

possibile una puntuale classificazione delle imprese alimentari,seppur eventualmente presenti negli archivi cartacei.

Nelle more della predisposizione di una banca dati completa e aggiornata delle imprese alimentari presenti sul territorio del SIAN NORD , la pianificazione dei controlli ufficiali viene eseguita sulla scorta dei dati disponibili.

In applicazione della DGR 387/2019 le imprese alimentari inserite nei tre livelli di rischio – alto, medio e basso - , sulla scorta di valutazione di determinati aspetti, vengono categorizzate per rischio generico in :

imprese incluse in FASCIA **A** : deve essere sottoposto a controllo ufficiale almeno il **6%** delle imprese censite e classificate in tale fascia;

imprese incluse in FASCIA **B** : deve essere sottoposto a controllo ufficiale almeno il **50%** delle imprese censite e classificate in tale fascia. Nel corso del controllo si procederà alla valutazione del rischio specifico correlato all'impresa utilizzando il modello PRC 01 A in revisione corrente;

imprese incluse in FASCIA **C** : **tutte** le imprese alimentari censite e classificate in tale fascia dovranno essere sottoposte a controllo ufficiale. Nel corso del controllo si procederà alla valutazione del rischio specifico correlato all'impresa utilizzando il modello PRC 01 A in revisione corrente.

Corre l'obbligo altresì precisare che per ogni singola azienda potranno essere presi in considerazione ulteriori aspetti che potrebbero modificare la categoria di rischio, ossia la dimensione dell'azienda, la natura dell'alimento, il ciclo produttivo, l'entità produttiva e i dati storici dell'azienda e quindi è di tutta evidenza che poiché dalle notifiche ex art.6 del REG.CE 852/04 questi dati non sono desumibili, tali aspetti possono essere considerati solo dopo l'esecuzione del primo controllo e pertanto permettono soltanto l'attribuzione del rischio specifico.

Con nota prot. n. AOO/152/1215 del 19 marzo 2019 la Regione Puglia ha previsto che, in prima applicazione, per le imprese alimentari di cui non si disponga di informazioni in merito al numero di dipendenti, si debba procedere all'attribuzione provvisoria d'ufficio alla fascia di rischio A e che l'attribuzione alle fasce di rischio previste avvenga al momento in cui l'AC disponga di dette informazioni.

Ne consegue che, per quanto desumibile dai dati dell'anagrafe delle imprese alimentari agli atti di ufficio che peraltro rispetto al 2019 risentono anche della mancata acquisizione di alcune notifiche sanitarie e della cessazione di alcune attività a causa dell'emergenza pandemica che ha inciso non poco sulle disponibilità economica degli OSA, , in applicazione di tale disposizione regionale il dato numerico delle imprese alimentari attribuibili in fascia A al 31.12.2021, seppur ampiamente sottostimato, risulterebbe pari a a **2185.**

In linea generale si potrebbe ipotizzare che, dovendo sottoporre a controllo ufficiale il 6% delle imprese alimentari nell'anno 2022, approssimativamente nel 2022 il dato grezzo delle aziende da sottoporre a controllo ufficiale per attività ascrivibili in fascia A è pari a **131**, resta inteso comunque che nella programmazione dei controlli ufficiali bisognerà tener conto sia dei dati storici di attività del SIAN NORD che delle effettive possibilità di esecuzione degli stessi in funzione del numero del personale ispettivo assegnato al Servizio – in numero inferiore rispetto a quanto previsto dal Piano dei fabbisogni (sono assegnati al Servizio n. 8 TdP a fronte degli 11 previsti)- oltre che dalla necessità che lo stesso personale usufruisca di giorni di ferie, malattia, permessi vari.

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

La rendicontazione a consuntivo del PAL 2021 del SIAN Area NORD è riportata nella tabella 3 della master list REG.CE 852/2004 che si allega.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE _____**PUGLIA**_____ ANNO 2022

Attività produttiva dello stabilimento		**Numero di attività produttive**	Attività congiunte
Codice	Descrizione		
5	Raccolta vegetali spontanei	0	
6	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	131	
7	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	110	
8	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	2	
9	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	1	
10	Produzione di olii e grassi vegetali	40	
11	Produzione di bevande alcoliche	26	
12	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	6	
13	Produzione di zucchero	0	
14	Lavorazione del caffè	1	
15	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	0	

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASL Bari
PugliaSalute
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA NORD

16	Produzione di pasta secca e/o fresca	21	
17	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	134	
18	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	184	
19	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	1	
20	Produzione di cibi pronti in genere	123	
21	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	1	
22	Sale	0	
29	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	125	
30	Ristorazione pubblica	335	
31	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	101	
32	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	710	
33	Commercio ambulante	48	
34	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	0	
35	Piattaforma di distribuzione alimenti	44	
36	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	0	
37	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	11	

ASL Bari
PugliaSalute
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA NORD

38	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	0	
40	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	2	
41	Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latti destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	0	
42	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	2	
43	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	0	
44	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	8	
45	Deposito frigorifero autonomo CS	0	
47	Mercato all'ingrosso WM	0	
86	Legno	0	
87	Carta e cartone	7	
88	Materie plastiche	4	
89	Cellulosa rigenerata	0	
90	Gomma	0	
91	Metalli e leghe	0	

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

92	Metalli e leghe (acciaio inox)	1	
93	Metalli e leghe (alluminio)	1	
94	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	0	
95	Vetro	0	
96	Ceramica	3	
97	Materiali attivi e intelligenti	0	
98	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimernti, Cere, Imballaggi flessi)	2	
	TOTALE	**2185**	

PROGRAMMAZIONE delle ATTIVITA' di CONTROLLO UFFICIALE

La programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare devono essere svolte nel rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali che regolano la materia e sulla base dei criteri e degli indirizzi stabiliti dal Piano Regionale dei Controlli Ufficiali di cui alla DGR n.2194/2017 (PRIC 2017/2018) successivamente modificato dalla DGR 387 del 07.03.2019 e DGR 360 e 361 del 19.04.2019 e seguenti Circolari Regionali .

La responsabilità della pianificazione è affidata al Direttore dell'UOC che per l'anno elabora il Piano Locale dei Controlli, secondo criteri di imparzialità, qualità e coerenza ed in conformità ai criteri operativi definiti.

Nella predisposizione dei Controlli Ufficiali devono essere tenuti in considerazione i seguenti criteri:

a) Risorse umane disponibili
b) Analisi del contesto: numero di OSA presenti sul territorio (anagrafe Imprese alimentari) e loro distribuzione per settore produttivo, dati ambientali, ecc..
c) Classificazione degli OSA in base al rischio;
d) Dati sugli stati di allerta e sullo storico dei precedenti controlli ufficiali ad hoc
e) Attività di controllo ufficiale precedente triennio
f) **Ridotta performance del SIAN NORD** in merito alla quale vige l' obbligo della evidenza di segnalare nel PLC criticità derivanti da difficoltà oggettive e dimostrabili

Il PRIC – Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali 2017 – 2018 Revisione 24.10.2017 così recita " *qualora, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili o per situazioni subentrate, non sia possibile garantire i controlli ufficiali previsti e quindi una quota di attività potrebbe essere erogata solo parzialmente, tale criticità deve essere oggetto di analisi all'interno dell'AC e, nel caso in cui risulti non sanabile (ad es. con*

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

semplificazione delle procedure, riorganizzazione del personale, razionalizzazione delle attività e delle risorse, adeguata destinazione delle risorse per attività di controllo ufficiale, ecc.) , ***deve essere rappresentata*** *al livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni ed adempimenti di competenza . In ogni caso, se detta criticità non può essere superata è necessario che ne sia data evidenza nell'ambito del Pino Locale dei Controlli."*

E' in quest'ottica che viene predisposto il Piano Locale dei Controlli Ufficiali (PAL) del SIAN Area NORD per l'anno 2022, che peraltro tiene in debito conto anche attività riferite alle altre attività sotto descritte.

- **DATI STORICI dei precedenti controlli ufficiali ad hoc (certificati di esportazione, SEU, gastroenteriti da Vtec, MTA, richieste di NAS e di altri organi di controllo)**

ANNO 2021

N. Allerte pervenute: n. 96

N. Controlli ufficiali per allerte: n.398

N. Certificati di esportazione: n.177

N. Tossinfezioni alimentari: n.5

N. Esposti e/o Richieste dei NAS: n.7

Sulla scorta dei dati storici dei controlli ufficiali eseguiti nell'anno 2021 , è possibile indicare che l'operatività del SIAN Area NORD relativamente alle predette attività non programmabili in alcun modo, corrisponde all'incirca al **60 %** del totale orario di tutte le attività svolte .

Inoltre bisogna considerare che gli anni 2020 e 2021 hanno risentito della pressione dell'emergenza pandemica sia per la chiusura anche a fasi alterne di molte attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e sia per l'impegno del personale del SIAN Area NORD in supporto dell'attività dipartimentale di contrasto alla pandemia (contact tracing e vaccinazioni).

Al fine di poter disporre di dati certi sulle attività di controllo ufficiale svolte nel corso dell'anno, è stato implementato ex novo un file condiviso tra dirigenti medici, tecnici della prevenzione e personale amministrativo, il quale contiene dati utili che permettono di rilevare la tipologia di controllo ufficiale espletata – programmata, ad hoc, per allerta, ecc.- e di consentire al personale amministrativo di emettere il pagoPA nei casi dovuti di cui al D.lgs 32/2021 e alla DGR Puglia 1782/2021.

COMPETENZE LOCALI e ATTIVITA PREVALENTI/CONGIUNTE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI

Nel PRIC è presente una scheda predisposta in coerenza con il Regolamento Regionale 13/2009 secondo cui è stato individuato il Servizio Competente e, per le attività di interesse congiunto di più servizi del DIP, il Servizio Prevalente e il Servizio Concorrente, evidenziando che il Servizio Prevalente ha il compito di

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

programmare i controlli congiunti – programmati e ad hoc – e adottare i provvedimenti dell'Autorità Competente, mentre il Servizio Concorrente concorre nell'esecuzione dei controlli stessi.

E' fatta salva la possibilità per le ASL di apportare modifiche alla scheda delle competenze così come indicato solo per comprovate ed oggettive esigenze (es. carenza di personale).

La Delibera C.C. ASL BA n.1054 del 06.06.2018, nel riaffermare il principio della sussidiarietà orizzontale tra Servizi Dipartimentali del personale tecnico ispettivo, ha riportato, con alcune indicazioni/integrazioni concordate, la scheda delle competenze di cui alla D.D. n.358/2018.

I controlli ufficiali da eseguire in forma congiunta con il SIAVB, sono previsti sulle attività di ristorazione collettivo assistenziale in strutture scolastiche o socio assistenziali, d'altro canto gli obiettivi dipartimentali di budget 2022 prevedono l'esecuzione di n. **4** controlli ufficiali congiunti SIAN – SIAVB.

Nel corso dell'anno 2021 entrambi i Servizi hanno stilato un protocollo d'intesa , quale procedura condivisa da adottare nell'esecuzione dei controlli ufficiali congiunti.

Tale protocollo prevede, tra l'altro, la compilazione della " Scheda di Controllo nutrizionale " Modello 4.7 che si avvarrà dell'operato della dietista.

Il Servizio dispone di una mappa, in corso di continuo aggiornamento, delle RSSA/RSA insistenti sul territorio di competenza, che ammonta al momento a n. 24 unità. Di queste si prevede di effettuare controlli ufficiali in **n. 8** strutture autonomamente (senza l'apporto del SIAVB), che si vanno ad aggiungere a quelle programmate congiuntamente al SIAVB.

NUTRIZIONE

- **Programma dei controlli in materia di sale iodato :**

Un obiettivo centrale del P.R.P. (DGR 302/2016) è la programmazione di interventi finalizzati a ridurre i disordini da carenza iodica. In relazione a quanto sopra, è stato stabilito che devono essere condotti controlli ufficiali inerenti al sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva con trasmissione alla Regione dei dati relativi agli esiti di detti controlli per il successivo inoltro al Ministero della Salute e all'ISS.

Nel corso del 2022, in accordo con il Piano Nazionale della Prevenzione finalizzato a ridurre i disordini da carenza iodica in relazione alla DGR 302/2016 , il SIAN area Nord eseguirà controlli per verificare:

1. la disponibilità di sale iodato nei punti vendita con obbligo di affissione della locandina esplicativa del Ministero della Salute e obbligo di vendita di sale non iodato solo su richiesta del consumatore;
2. almeno **n.30** controlli sull'uso di sale iodato

- **Partecipazione a Programmi Nazionali di Sorveglianza Nutrizionale**

ASL Bari
PugliaSalute
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA NORD

Sarà garantita l'attuazione dei programmi previsti dai sistemi di sorveglianza nazionale di concerto con il personale dell' *Ambulatorio di prevenzione nutrizionale ed educazione alimentare* a valenza dipartimentale, istituito con Determinazione Dirigenziale n.6332 del 03 giugno 2021 con il supporto della "dietista" assegnata al SIAN Area NORD a far data dal 30 luglio 2021.
Per il corrente anno sono previste attività legate ai seguenti programmi:

1) Sistema di sorveglianza nazionale sui rischi comportamentali in età 11-17 anni - indagine HBSC
2) Attivamente sani
3) Okkio alla salute

- **Elaborazione/vidimazione menu per la ristorazione collettiva**

Tale attività sarà assicurata dal personale dell' *Ambulatorio di prevenzione nutrizionale ed educazione alimentare* a valenza dipartimentale e dalla dietista in carico al Servizio.
Saranno effettuati a richiesta, pertanto non è possibile fornire alcun dato presumibile.

OBIETTIVI di BUDGET DIPARTIMENTALI anno 2022

La programmazione locale dei controlli ufficiali prevede, oltre a quanto riportato nel Piano Regionale, anche per l'anno 2022 il raggiungimento degli obiettivi dipartimentali, giusta comunicazione della Direzione del DIP del 23.04.2022; per il SIAN Area NORD gli obiettivi sono:

OBIETTIVO n.1 :
Tempestività del pagamento delle fatture nel rispetto della tempistica prevista dalla normativa
OBIETTIVO n.2 :
Attuazione del Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza
OBIETTIVO n.3:
Percorso attuativo Certificabilita' degli Enti del SSR
OBIETTIVO n.4 :
Efficienza organizzativa – monitoraggio dell'attività libero professionale
OBIETTIVO n.5 :
Efficienza organizzativa – monitoraggio del grado di raggiungimento degli obiettivi
OBIETTIVO n.6 :
Qualità dei flussi informativi
OBIETTIVO n.7 :
Promozione sicurezza alimentare – controlli mirati utilizzo di sale iodato
OBIETTIVO n.8 :
Formazione – organizzazione di un corso riguardante Celiachia/ Allergie alimentari
OBIETTIVO n.9 :
Formazione – elaborazione di protocollo operativo per controlli congiunti con SIAVB su ristorazione
OBIETTIVO n.10 :
Promozione sicurezza alimentare – almeno 4 controlli congiunti con SIAVB su industrie alimentari, ristorazione scolastica e socio assistenziale
OBIETTIVO n.11 :
Efficienza organizzativa - tempestivo e accurato riscontro ai rilievi formulati dal Collegio Sindacale

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

E' doveroso precisare che i campioni previsti per il SIAN della ASL BA , sono stati suddivisi tra i Servizi delle tre macro aree territoriali (Nord, Metro e Sud) in maniera quantitativamente differenziata , in quanto ripartiti in proporzione al numero di Tecnici della Prevenzione assegnato/operante per ogni macro area. Detta ripartizione prevede anche una differente distribuzione delle matrici da campionare, adeguata alle caratteristiche delle coltivazioni e/o alle tipologie commerciali esistenti nelle 3 macro aree dell'ASL BARI .

Per il SIAN Area NORD sono previsti, come da tabella sotto indicata, i seguenti campioni, per un totale di **270**, così ripartiti per tipologia di ricerca :

Piano locale dei campionamenti del SIAN AREA NORD

Tipo di Ricerche	**Campioni da prelevare**		
Microbiologiche	74		
OGM	4		
Chimiche	59		
Residui fitosanitari in alimenti compreso il programma comunitario	84		
Formulati fitosanitari	2		
Radiazioni ionizzanti	2		
Conformità materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti MOCA	8		

Ricerca acrilamide in alimenti	5
Analisi Additivi tal quali presso OSA	3
Ricerca Additivi in alimenti	10
Ricerca micotossine	14
Ricerca allergeni	10
TOTALE	**270**

Avendo a riferimento le risultanze analitiche dell'anno precedente , per il periodo di riferimento di questo Piano Locale dei Controlli , si prevede di effettuare un numero complessivo di campioni pari al **100 %** dei campioni secondo la tabella sopra indicata.

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

CONTROLLI SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Acque minerali e acque potabili imbottigliate

Sul territorio del SIAN NORD è presente uno stabilimento di produzione e imbottigliamento di acque minerali naturali; sarà effettuato **n.1** campionamento finalizzato alla verifica del rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalle normative vigenti.

Sorveglianza acque potabili

I controlli sulle acque potabili vengono eseguiti sulle fontanine, sui pozzi e sui serbatoi al fine di verificare i parametri chimici e microbiologici in ottemperanza al Decreto Legislativo n. 31/2001 e smi e al Piano Regionale delle acque destinata al consumo umano.

Sorveglianza sulle **fonti di captazione**: saranno ispezionati e sottoposti a campione **n.1** pozzo, verificando contestualmente le aree di rispetto e di tutela assoluta.

Sorveglianza sulla **rete di accumulo**: saranno ispezionati e sottoposti a campione **n.4** serbatoi congiuntamente a personale dell'AQP.

Sorveglianza sul **sistema di distribuzione**: saranno campionate **n.60** fontanine pubbliche.

Sorveglianza su **punti di distribuzione privati**: essi consistono nella verifica delle caratteristiche delle acque potabili presso esercizi che richiedono attestazioni obbligatorie ai fini del Riconoscimento CE ovvero esercizi che utilizzano fonti alternative di fornitura di acqua potabile diverse dalla rete idrica pubblica. Trattandosi di attività a richiesta di parte non è possibile prevedere il numero degli interventi da eseguire.

Controlli su chioschi e casette dell'acqua

I controlli su tali strutture vengono eseguiti al fine di verificare i parametri chimici e microbiologici in ottemperanza al Decreto Legislativo n. 31/2001 e smi , al Piano Regionale delle acque destinata al consumo umano e alla Direttiva CE 83/98. Saranno ispezionate e sottoposte a campioni **n. 2** chioschi / casette.

PROGRAMMA REGIONALE dei " Controlli sull'immissione in commercio e sull'utilizzazione dei PRODOTTI FITOSANITARI

Il riferimento normativo è rappresentato dal Programma Regionale di cui alla revisione del 01 giugno 2021 notificata ai SIAN tramite mail , in data 22 giugno . Nel SIAN Area NORD saranno effettuati **n. 15** controlli ufficiali presso **rivendite** – depositi di prodotti fitosanitari , i quali rappresentano circa il 25% delle attività in esercizio, quantificate, alla data del 31 gennaio 2022 , in n. 49 unità.

Per quanto attiene ai controlli dei prodotti fitosanitari in fase di utilizzazione, si dispone di una mappa che indica in n. 131 le aziende presenti sul territorio ; in ossequio al predetto programma regionale saranno effettuati **n. 12** controlli ufficiali su **aziende agricole**.

MTA

A seguito di segnalazioni varie che perverranno al Servizio, saranno effettuati tutti gli interventi necessari. E' di tutta evidenza che tale dato non è preventivabile.

ISPETTORATO MICOLOGICO

Il SIAN Area NORD era sprovvisto di figure professionali con la qualifica di "Micologo" , solo a far data dal 01.12.2021 è in carico al Servizio un tecnico della prevenzione in possesso della qualifica di "Micologo". Si segnala altresì che ulteriori due tecnici della prevenzione stanno frequentando il secondo anno del corso.

Pertanto l'ispettorato micologico è da considerarsi in fase di attivazione.

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

Allegato n.ro 1) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

ATTIVITA' di VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Nel corso del corrente anno saranno effettuate la verifica dell'efficacia "a posteriori" e "in tempo reale", giusta nota della Regione Puglia prot. n. AOO/152/1440 del 29 marzo 2019 , tutt'ora vigente.

CONCLUSIONI

La definizione della tipologia delle attività da sottoporre a controllo ufficiale in relazione all'anagrafe degli OSA e la valutazione della tempistica necessaria per l'effettuazione dei Controlli Ufficiali con indicazione del numero dei controlli che possono essere effettuati da ogni operatore, alla luce delle variabili esposte rendono alquanto difficoltosa la programmazione e non agevolmente calcolabile la tempistica delle attività a eseguirsi.

Per quanto detto si può presumere la realizzazione dei controlli ufficiali per:

- il raggiungimento degli obiettivi dipartimentali del SIAN NORD disposti dalla Direzione Generale della ASL BA;
- il programma delle ispezioni programmate nella misura del 42,4 del 6% del numero previsto in fascia A ;
- piano regionale controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per l'anno 2022;
- i controlli acque destinate al consumo umano (fontanine pubbliche , serbatoi, pozzi e casette dell'acqua);
- verifica della conformità dei laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo ;
- verifica delle aziende che producono e depositano MOCA ;
- igiene della nutrizione e prevenzione nutrizionale con istituzione dell'ambulatorio di nutrizione;
- esecuzione delle attività per i sistemi di sorveglianza e delle attività formative su OSA come da obiettivi dipartimentali;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti su OGM;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti su acrilamide;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti microbiologico ;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti chimico;
- piano regionale dei controlli ufficiali per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti.
-

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E
DELLA NUTRIZIONE
| SIAN AREA NORD |
IL DIRETTORE
Dott. ssa Caterina SPINELLI

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA METROPOLITANA

PIANO LOCALE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2022 ASL BA

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE AREA METROPOLITANA DI BARI

Premessa

Con D.G.R. 2194 del 12/12/2017 è stato approvato il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.) in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi ,Sanità e Benessere animale che indica i principi e le regole per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e prevede che successivamente le AA.SS.LL.si dotino annualmente di un proprio Piano Locale dei Controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare (P.A.L.) e che lo stesso, approvato con apposito atto aziendale, definisca le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza per l'anno di riferimento. L'Autorità Competente Regionale attraverso il P.R.I.C. fornisce alle ASL le linee di programmazione dei controlli ufficiali, nonché le indicazioni per la categorizzazione del rischio delle diverse attività in modo da garantire una omogenea definizione in termini di frequenza e di numero delle attività territoriali delle singole ASL, riservandosi altresì anche l'attività di Audit sulle ASL secondo una pianificazione di tipo prevalentemente annuale;

Con D.G.R. 387 del 07/03/2019, che ha recepito l'Intesa Rep. Atti n.155/CSR del 06 settembre 2018, è stata prorogata per l'anno 2019 la D.G.R. 2194/17, così come modificata dalle Determine n. 360-361 del 2019;

La Regione Puglia , con nota prot. n. AOO/152/342 del 28/01/2020 ha prorogato anche per il 2020 la validità del P.R.I.C .di cui alla D.G.R. 2194 del 12/12/201, così come redatto anche ai sensi della D.G.R. 387 del 07/03/2019;

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 60 dell'11/03/2021 è stato pubblicato il D.Lgs n. 27 del 02/02/2021 riguardante le disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale al Reg. UE 625/17; successivamente con D.L. n. 42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24/03/2021 sono stati ripristinati alcuni articoli della Legge 283 del 30/04/1962 e le relative disposizioni esecutive del D.P.R. 327 del 26/03/1980 e infine sulla Gazzetta Ufficiale n. 121 del 23/05/2021 è stata pubblicata la Legge n. 71 del 21/05/2021 per la conversione in legge del D.L. n. 42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24/03/2021 ;

Conseguentemente, con note prot .n. AOO/082/1452 del 19/03/2021, prot. n. AOO/082/1638 del 26/03/2021 e prot. n. AOO/082/2962 del 15/06/2021 la Regione Puglia ha fornito alle ASL le linee di indirizzo e le indicazioni operative per l'adeguamento delle procedure correlate alle attività di controllo ufficiale e inoltre ha anche trasmesso la nota del Ministero della Salute prot. n. 0019604dell'11/05/2021 in cui sono stati inseriti ulteriori elementi di precisazione;

Con D.G.R. della Regione Puglia n. 518 del 29/03/2021 sono state individuate" le Autorità Competenti designate ai sensi dell'art. 4 del Reg. UE 625/17 in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio e utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari" e successivamente la Regione Puglia con la nota prot. n.. AOO/082/1808 DEL 06/04/2021, con cui ha trasmesso la stessa D.G.R. 518, ha comunicato alle ASL che "*sino alla presdisposizione del nuovo Piano di Controllo Regionale i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL dovranno continuare ad attenersi ai criteri, agli indirizzi operativi e agli obiettivi di cui alla DGR 387/19 e s.m.i., salvo modifiche o integrazioni di cui a specifici Piani e Programmi Regionali per l'anno 2021 e che pertanto i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione sono tenuti alla predisposizione del Piano Locale dei Controlli Ufficiali (P.A.L) in materia di sicurezza alimentare approvato con apposito atto aziendale nel quale devono essere stabiliti i criteri e definite le attività di controllo ufficiale nelle ASL di competenza*".

Il D.L. 32/2021 del 21/05/2021"Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 625/17 e la DGR Puglia n. 1782 del 05/11/2021 hanno inoltre disciplinato le modalità di pagamento dei controlli ufficiali eseguiti sia di tipo programmato che di tipo non programmato o a richiesta di parte.

Il SIAN dell'Area Metropolitana di Bari, d'intesa con i SIAN delle altre due Macroaree Nord e SUD, propone e collabora con il Direttore del Dipartimento di Prevenzione per la predisposizione del Piano Attuativo Locale dei controlli ufficiali (P.A.L) 2022 e pertanto redige le sezioni di propria competenza attenendosi alle norme indicate nei vigenti Regolamenti Comunitari Europei, alle Linee di indirizzo e ai Criteri operativi e/o alle procedure del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.).

La responsabilità della pianificazione dei Controlli Ufficiali è affidata al Direttore UOC SIAN che procede, con criteri di imparzialità, qualità e coerenza, seguendo le indicazioni di cui al Capitolo 6 del P.R.I.C. per quanto attiene il livello "Azienda Sanitaria Locale" della Sezione "Pianificazione e Programmazione dei controlli".

Per la predisposizione del P.A.L. dell' Area Metropolitana di Bari dell'anno 2022 la pianificazione dei controlli ufficiali viene elaborata attraverso la valutazione dei seguenti criteri:

1) analisi del contesto socio-territoriale;

2) risorse umani e strumentali ;

3) classificazione degli OSA in base al rischio;

4) dati storici dei controlli ufficiali eseguiti negli anni precedenti;

5) competenze locali e attività prevalenti/congiunte in materia di controlli ufficiali;

6) ridotte performance con obbligo della evidenza nel PAL per difficoltà oggettive e dimostrabili.

1-ANALISI DEL CONTESTO SOCIO-TERRITORIALE

Il SIAN Area Metropolitana di Bari svolge la propria attività in un territorio prevalentemente pianeggiante che comprende oltre al Comune capoluogo di Bari anche i comuni di Capurso, Modugno, Triggiano e Valenzano per una popolazione complessiva di circa 412.000 abitanti . Nel territorio, relativamente omogeneo in merito alla distribuzione e alla tipologia delle attività, si rileva una maggiore concentrazione delle stesse nella città capoluogo che peraltro durante il periodo estivo, soprattutto nella zona costiera, registra un incremento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di tipo stagionale e/o nelle ore serali .

Il SIAN Area Metropolitana Bari ha sede a Bari in Piazza Chiurlia n. 21 ed ha una organizzazione delle attività di tipo centralizzato anche per i comuni di Capurso, Modugno, Triggiano e Valenzano.

Per effetto della DGR 1106/2017, dal 1 luglio 2017 tutte le notifiche delle imprese alimentari ai fini della registrazione (ex art.6 del Reg CE 852/04) di tutta l'area Metropolitana, compresi i comuni limitrofi succitati, non pervengono più direttamente con DIA Sanitaria ma con SCIA inviate dapprima via pec e poi sul portale di servizio del SIAN Metro per il tramite del SUAP della ASL Bari che funge da raccordo con i SUAP Comunali.

L'Anagrafe delle Imprese Alimentari insistenti nel territorio dell'Area Metropolitana risulta allo stato attuale dei fatti alquanto frammentaria e/o incompleta per vari motivi quali ad esempio lo smantellamento negli anni scorsi delle sedi periferiche del SIAN (Modugno e Triggiano che custodiva anche le pratiche di Capurso e Valenzano)senza la consegna delle pratiche SIAN custodite, l'interruzione del vecchio sistema informatico SEPI e il mancato inserimento nell'archivio cartaceo d'ufficio da Luglio 2017 a Ottobre 2020 delle notifiche acquisite via pec o per il tramite del SUAP del Dipartimento di Prevenzione della ASL BA. Va detto comunque che personale interno al SIAN Metro, per quanto possibile, ha predisposto un sistema informatico di servizio in cui sono elencate le attività presenti nell'archivio cartaceo, pur senza attribuzione della classe di rischio generica e specifica e quelle desumibili dalle notifiche che pervengono per il tramite del portale SUAP Dipartimentale che da Ottobre 2020 ad oggi sono state comunque inserite nell'archivio cartaceo. Inoltre è stato recuperato l'archivio cartaceo del Comune di Modugno che era giacente presso il SISP di Modugno, mentre risulta ancora difficoltosa l'acquisizione dell'archivio storico dei Comuni di Capurso, Triggiano e Valenzano che, custodito presso l'ex sede SIAN di Triggiano (ora solo SISP) parrebbe essere stato configurato e custodito in forma digitale presso l'Azienda CNI di Rutigliano. La mancanza di un'anagrafe completa delle Imprese Alimentari insistenti nel territorio del SIAN Area Metropolitana di Bari purtroppo non consente n alcuni casi una esaustiva e corretta pianificazione dei controlli ufficiali che, sulla scorta della classificazione del rischio correlato, possa stabilire la priorità delle attività di controllo ufficiale da eseguire, così come indicato nelle norme comunitarie e regionali.

Comunque resta inteso che per le Imprese Alimentari presenti nell'archivio digitale e cartaceo la pianificazione dei controlli ufficiali avviene sulla scorta della definizione del rischio correlato e della priorità di intervento e resta sempre impregiudicata la finalità di verificare e garantire i più alti livelli di sicurezza alimentare, con un approccio basato sulla risk analysis e sulle evidenze di efficacia.

2-RISORSE UMANE E STRUMENTALI

Risorse umane

Il personale del SIAN Area Metropolitana di Bari è composto da:
- 1 Dirigente Medico con funzioni di Direttore ff UOC dal 01/10/2020 con Delibera D. G. ASL BA n. 1271 del 23/09/2020 e di Direttore UOS con Delibera D. G. ASL BA n. 105 del 03/02/2022;
- 4 Dirigenti Medici di cui uno impegnato nell'attività di Igiene della nutrizione E Prevenzione Nutrizionale;
- 6 Tecnici della Prevenzione di cui due neoassunti (rispettivamente dal 01/12/2021 e dal 01/01/2022) e un tecnico della prevenzione destinato da anni a svolgere funzioni amministrative dalla precedente Direttrice UOC o suo sostituto;
- 4 Dietiste/i in via definitiva dopo l'attribuzione in via provvisoria nel 2021 di altre dietiste, poi assegnate ai SIAN Area Nord e Sud o trasferitesi in Ospedale o altre ASL;
-5 Amministrativi di cui due con qualifica di assistente amministrativo e tre con qualifica di coadiutore amministrativo;
-1 Assistente Sanitaria in carico al Servizio di Prevenzione Nutrizionale dal 01/12/2021.

Usufruiscono di permessi mensili ex legge 104/92 tre Dirigenti Medici (due per tre giorni al mese e uno per sei giorni al mese), un Tecnico della Prevenzione con funzioni amministrative (per 6 giorni al mese), un amministrativo (per tre giorni al mese) e un dietista (per tre giorni al mese).

Escluso il Dirigente medico impegnato nell'attività di Igiene della Nutrizione e Prevenzione Nutrizionale, gli altri tre Dirigenti medici addetti ai controlli ufficiali sono provvisti di deleghe di funzione per gli articoli 137 e 138 del Regolamento UE 625/17, come da nota del D.G. ASL BA n. 339324 del 31/12/2019, nota del Direttore ff SIAN Area Metropolitana di Bari n. 63383 del 03/11/2020, riconfermata ai sensi della DGR 518/2021 con nota prot. n. 32589 del 14/05/2021.

Per la programmazione dei controlli ufficiali nell'anno 2022, oltre alla dotazione organica del personale, bisogna altresì considerare altre variabili come la fruizione delle ferie (anche di quelle accumulate nel corso degli anni e da smaltire così come disposto dalla Direzione Generale), al calcolo dei tempi necessari all'effettuazione di un controllo ufficiale (dalle fasi preliminari di preparazione della modulistica e visione degli atti d'ufficio sino all'esecuzione del controllo ufficiale stesso e all'adempimento degli atti successivi come sanzioni, notizie di reato, verifiche dopo esecuzione degli articoli 137 e 138 del Regolamento CE 625/17), alle assenze dal Servizio per malattia, permessi studio e/o aggiornamento professionale. Peraltro, considerato che uno degli obiettivi strategici della programmazione regionale per la redazione del presente Piano è il miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali e considerata la cronica carenza di risorse umane a disposizione dei Dipartimenti di Prevenzione che comunque ad oggi risultano essere sottodimensionate rispetto ai piani di fabbisogno previsti a livello regionale e aziendale, è necessario garantire un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse umane e strumentali, incrementare l'efficacia degli interventi, garantire la massima copertura possibile del territorio ed evitare la sovrapposizione degli interventi

Risorse strumentali

La dotazione di risorse strumentali e di attrezzature informatiche (4 auto, pc per tutto il personale, stampanti, frigoriferi (3 autoalimentati e 2 a pozzetto), termometri, turbidimetri, cellulari di servizio (in dotazione a tutto il personale medico e tecnico addetto ai controlli ufficiali) può essere considerata sufficiente per le minime esigenze di Servizio. Purtuttavia v'è necessità di sostituire un'auto di vecchia data e implementare il parco auto anche in funzione delle esigenze dell'area nutrizione, sostituire alcuni computer obsoleti e dotare tutti i computer dell'area nutrizione con le relative stampanti o averne una centralizzata, acquisire nuovi computer portatili con relative stampanti portatili e

collegamento internet da utilizzare durante i controlli ufficiali e computer con videocamere e autoparlanti o singole videocamere con autoparlanti da apporre ai computer fissi per collegamenti web diventati sempre più frequenti anche dopo l'emergenza pandemica.

3-CLASSIFICAZIONE DEGLI OSA IN BASE AL RISCHIO

Le aziende che producono, somministrano e commercializzano alimenti e bevande presenti sul territorio determinano, sulla base della categorizzazione del rischio, il volume quali-quantitativo dei controlli ufficiali da eseguire.

In virtù del fatto che la pianificazione dei Controlli Ufficiali sul territorio deve tener conto della definizione del rischio correlato e delle priorità di intervento, così come indicato nelle norme comunitarie e regionali, ancora una volta è evidente che la presenza di un'anagrafe aggiornata delle imprese alimentari esistenti sul territorio (numero, tipologia, capacità produttiva, esiti di attività di ispezione e controllo svolte, non conformità eventualmente riscontrate precedentemente) è il principale e preliminare strumento di programmazione dal quale non si può prescindere.

Purtroppo l'Anagrafe delle imprese alimentari del SIAN Area Metropolitana di Bari per i motivi su esposti è ancora in fase di implementazione per cui non sempre risulta completa e aggiornata per poter eseguire una valida programmazione dei controlli ufficiali sul territorio. Inoltre la classificazione delle Imprese Alimentari fino al 01/07/2017 è stata effettuata sulla scorta dei vecchi criteri di classificazione (alto, medio e basso) e successivamente con la nuova modulistica prevista per la presentazione delle SCIA ai SUAP in vigore dal 01/07/2017 (priva di planimetrie, relazioni tecniche, indicazioni sul numero di dipendenti e così via), non è sempre possibile una puntuale classificazione delle imprese alimentari, seppur eventualmente presenti negli archivi cartacei e digitali del SIAN Metro.

Nelle more della predisposizione da parte della Regione Puglia di un sistema informatizzato per l'archiviazione delle attività sulla base della classificazione del rischio e di una banca dati completa e aggiornata delle Imprese Alimentari presenti sul territorio del SIAN Area Metropolitana di Bari, in linea con quanto previsto dall'Accordo Stato-Regioni n. 212/CSR del 10/11/2016 e dalla stessa DGR 2194/2017, la pianificazione dei controlli ufficiali viene eseguita su quanto disponibile.

In applicazione della DGR 387/2019 le Imprese Alimentari inserite nei tre livelli di rischio (alto, medio e basso), sulla scorta di valutazione di determinati aspetti, vengono categorizzate per rischio generico in:

- Imprese incluse in Fascia A: deve essere sottoposto a controllo ufficiale almeno il 6% delle imprese censite e classificate in tale Fascia.
- Imprese incluse in Fascia B: deve essere sottoposto a controllo ufficiale almeno il 50% delle attività censite e classificate in detta fascia. Nel corso del controllo si procederà alla valutazione del rischio specifico correlato all'impresa utilizzando il Modello MOD PRC 01 A in revisione corrente.
- Imprese incluse nella Fascia C: tutte le imprese alimentari censite e classificate in questa fascia dovranno essere sottoposte a controllo ufficiale. Nel corso del controllo si procederà alla valutazione del rischio specifico correlato all'impresa utilizzando il Modello MOD PRC 01 A in revisione corrente.

Corre l'obbligo altresì precisare che per ogni singola azienda potranno essere presi in considerazione ulteriori aspetti che potranno modificare la categoria di rischio, ossia la dimensione dell'azienda, la natura dell'alimento, il ciclo produttivo, l'entità produttiva e i dati storici dell'azienda e quindi è di tutta evidenza che poiché dalle notifiche ex art. 6 del Reg. CE 852/04 questi dati non sono desumibili, tali aspetti possono essere considerati solo dopo l'esecuzione del primo controllo e pertanto è possibile solo l'attribuzione del rischio specifico.

Con nota prot. AOO/152/1215 del 19/03/2019 la Regione Puglia ha previsto che, in fase di prima applicazione, per le Imprese Alimentari di cui non si disponga di informazioni in merito al numero dei dipendenti si debba procedere all'attribuzione provvisoria d'ufficio alla fascia di rischio A e successivamente l'attribuzione alle fasce di rischio A e B deve avvenire o dopo l'esecuzione dei Controlli Ufficiali dai quali è possibile ricavare informazioni precise o da altre banche dati disponibili. Ne consegue che, per quanto desumibile dai dati dell'anagrafe delle Imprese Alimentari agli atti d'ufficio che peraltro rispetto al 2019 risentono anche della mancata acquisizione di alcune notifiche sanitarie e della cessazione di alcune attività a causa dell'emergenza pandemica che ha inciso non poco sulla disponibilità economica

degli OSA, in applicazione di tale disposizione regionale il dato numerico delle Imprese Alimentari attribuibili in fascia A al 31/12/2021, seppur sottostimato, risulterebbe pari a 5295; in linea generale si potrebbe ipotizzare che, dovendo sottoporre a controllo ufficiale il 6% delle imprese alimentari in fascia A nell'anno 2022, approssimativamente nel 2022 il dato grezzo delle aziende da sottoporre a controllo ufficiale per attività ascrivibili in fascia A è pari a 317; resta inteso comunque che nella programmazione dei controlli ufficiali bisognerà tener conto sia dei dati storici di attività del SIAN Metro che delle effettive possibilità di esecuzione degli stessi in funzione del numero del personale ispettivo assegnato al Servizio (in numero nettamente inferiore rispetto a quanto previsto sia dal Piano Regionale del fabbisogno di personale da assegnare che da quello Aziendale) oltre che dalla necessità che lo stesso personale usufruisca di giorni di ferie, malattia o permessi vari.

La rendicontazione a consuntivo del PAL 2022 del SIAN Area Metropolitana di Bari sarà riportata nella tabella 3 della master list Reg. CE 852/2004 che si allega; l'inserimento nelle fasce di rischio previsto A e B sarà realizzato disponendo degli esiti dei Controlli Ufficiali eseguiti (dimensione, natura dell'alimento, ciclo produttivo, entità produttiva, dati storici dello stabilimento) e dei files di eventuali altre banche dati fornite al 31/12/2022

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE _____**PUGLIA**_____ ANNO 2022

Attività produttiva dello stabilimento		**Numero di attività produttive**	Attività congiunte
Codice	Descrizione		
5	Raccolta vegetali spontanei	0	
6	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	27	
7	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	5	
8	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	6	
9	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	0	
10	Produzione di olii e grassi vegetali	15	
11	Produzione di bevande alcoliche	40	
12	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	12	
13	Produzione di zucchero	0	

14	Lavorazione del caffè	15	
15	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	6	
16	Produzione di pasta secca e/o fresca	11	
17	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria freschi e secchi	285	
18	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	60	
19	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti,caramelle, ecc.	0	
20	Produzione di cibi pronti in genere	323	con SIAV B
21	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	0	
22	Sale	0	
29	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	284	con SIAV B
30	Ristorazione pubblica	2184	con SIAV B
31	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	176	
32	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	1653	
33	Commercio ambulante	60	
34	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	6	
35	Piattaforma di distribuzione alimenti	14	
36	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	6	
37	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	78	

38	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli	0	
39	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	0	
40	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia	5	
41	Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latti destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia	0	
42	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	6	
43	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari	0	
44	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	0	
45	Deposito frigorifero autonomo CS	1	
47	Mercato all'ingrosso WM	0	
87	Legno	0	
88	Carta e cartone	2	
89	Materie plastiche	6	
90	Cellulosa rigenerata	0	
91	Gomma	0	
92	Metalli e leghe	3	

93	Metalli e leghe (acciaio inox)	0	
94	Metalli e leghe (alluminio)	0	
95	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)	0	
96	Vetro	1	
97	Ceramica	0	
98	Materiali attivi e intelligenti	0	
99	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimernti, Cere, Imballaggi flessi)	0	
	TOTALE	5295	

4-DATI STORICI DEI CONTROLLI UFFICIALI E PREVISIONI PER IL 2022

Sulla scorta dei dati storici dei controlli ufficiali eseguiti nel triennio 2019/2021 come da tabella riepilogativa sottoriportata, è possibile preventivare che mediamente il 71% circa delle ispezioni è attribuibile ad attività non programmate per cui effettivamente la programmazione delle ispezioni nel 2022 potrà essere presunta per il 29% circa. Bisogna però considerare che gli anni 2020 e 2021 hanno risentito della pressione dell'emergenza pandemica sia per la chiusura anche a fasi alterne di molte attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e sia per l'impegno del personale del SIAN Area Metropolitana di Bari nelle attività di supporto al Dipartimento di Prevenzione per il contrasto alla pandemia (contact-tracing e vaccinazioni) per cui parrebbe opportuno riferirsi al 2019 per una stima approssimativa delle attività di controllo ufficiale eseguibili sul territorio. Nel 2019 la percentuale delle ispezioni programmate è pari al 42,4% per cui se consideriamo che il totale di 5295 attività presenti sul territorio sarebbero ascrivibili in fascia A e che negli ultimi 3 anni comunque delle aziende in fascia A 253 sono state sottoposte a controllo ufficiale programmato per cui è stato attribuito loro il rischio specifico e che comunque 6 attività sono ascrivibili a riconoscimento (da sottoporre a controllo ogni anno), bisognerebbe considerare che delle 5295 aziende totali in effetti sarebbero in realtà ascrivibili in fascia A 5042 aziende. Il 6% di 5042 corrisponde a 302,5 aziende che quindi sarebbero da sottoporre a controllo nel 2022. In realtà volendo considerare che la percentuale delle ispezioni programmate eseguite nel 2019 è pari al 42,4% di tutte le attività eseguite nell'anno si può presumere che approssimativamente nel 2022 bisognerebbe eseguire almeno 128 ispezioni programmate. Ovviamente nella programmazione delle ispezioni sarà data priorità a quelle a maggiore complessità sia per tipologia del processo produttivo che per tipologia di utenti (es. aziende conserviere, che producono alimenti di IV e V gamma, prodotti per celiaci, per ristorazione ospedaliera o di tipo collettivo-assistenziale.

ANNI	Ispezioni programmate	MTA+SEU	Ispezioni su richiesta (segnalazioni, esposti, collaborazioni con altri Enti o forze di polizia	EXPORT	ALLERTE	TOTALE
2019	118	6	45	1	108	278
2020	25	3	20	15	107	170
2021	110	7	19	18	232	386

5- COMPETENZE LOCALI E ATTIVITÀ PREVALENTI/CONGIUNTE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI

Nel PRIC è presente una scheda predisposta in coerenza con il Regolamento Regionale 13/2009 e s.m.i. secondo cui è stato individuato il Servizio Competente e, per le attività di interesse congiunto di più Servizi del Dipartimento, il

Servizio Prevalente e il Servizio Concorrente evidenziando che il Servizio Prevalente ha il compito di programmare i Controlli Congiunti (programmati e ad hoc) e adottare i provvedimenti dell'Autorità Competente, mentre il Servizio Concorrente concorre nell'esecuzione dei controlli stessi. E' fatta salva la possibilità per le ASL di apportare modifiche alla scheda delle competenze così come indicate solo per comprovate ed oggettive esigenze (es. carenza di personale). La Delibera C.S. ASL BA n. 1054 del 06/06/2018, nel riaffermare il principio della sussidiarietà orizzontale tra Servizi Dipartimentali del personale tecnico-ispettivo, ha riportato con alcune indicazioni/integrazioni concordate la scheda delle competenze di cui alla D.D. n.358/2018.

I controlli ufficiali da eseguire in forma congiunta sono:

- con il SIAV B di cui è necessario acquisire preliminarmente la disponibilità. Allo stato attuale dei fatti vengono eseguiti controlli ufficiali sui laboratori di analisi per l' autocontrollo delle Imprese Alimentari (DGR n. 1601 del 13/09/2018) e, con salvezza dell' adempimento per gli obiettivi Dipartimentali di budget 2022 assegnati al SIAN Area Metropolitana di Bari pari a due Controlli su attività di ristorazione collettivo- assistenziale in strutture scolastiche o socio-assistenziali, si cercherà di eseguire sicuramente i controlli sui grandi centri cottura che servono gli ospedali e le strutture sociosanitarie, ma anche presenti in altre strutture sociosanitarie o nelle attività di ristorazione (prevalentemente sushi);
- Con il Servizio SPeSAL per quanto riguarda l'attività di controllo e gestione dei prodotti fitosanitari nelle rivendite di prodotti fitosanitari e nelle aziende agricole. Secondo le indicazioni degli obiettivi Dipartimentali di budget 2022 il SIAN Area Metropolitana di Bari deve eseguire controlli ispettivi, documentali e con prelievo di campioni sul totale dei controlli nella misura dello 0,8 delle attività esistenti, mentre per quanto previsto nel Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in commercio e utilizzazione dei Prodotti fitosanitari previsto dalla Regione Puglia per l'anno 2022 i controlli alla commercializzazione dovrebbero essere il 25% sul totale delle attività esistenti sul territorio (10 nell'Area Metropolitana) e almeno 10 per quanto riguarda i controlli in fase di utilizzazione (nelle aziende agricole).

6- RIDOTTE PERFORMANCE: OBBLIGO DELLA EVIDENZA NEL PAL PER DIFFICOLTÀ OGGETTIVE E DIMOSTRABILI.

Nel PRIC si specifica che "Qualora, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili o per situazioni subentrate, non sia possibile garantire i Controlli Ufficiali previsti e quindi una quota di attività potrebbe essere erogata solo parzialmente, tale criticità deve essere oggetto di analisi da parte dell'Autorità Competente e, nel caso in cui risulti non sanabile (ad esempio con semplificazione delle procedure, riorganizzazione del personale, razionalizzazione delle attività e delle risorse, adeguata destinazione delle risorse per attività di controllo ufficiale), è necessario rappresentarla a livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni e per gli adempimenti di competenza. In ogni caso, se detta criticità non può essere superata,,è necessario che ne sia data evidenza nell'ambito del Piano Locale dei Controlli".

E' in quest'ottica che viene predisposto il Piano Locale dei Controlli Ufficiali (PAL) del SIAN Area Metropolitana di Bari per l'anno 2022 che peraltro tiene in debito conto anche attività riferite a:

CONTROLLO SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Acque minerali e acque potabili imbottigliate

Nell'ASL BARI Area Metropolitana non sono ubicati stabilimenti di produzione e imbottigliamento di acque minerali naturali e pertanto il controllo sulle acque minerali e acque potabili imbottigliate è limitato al campionamento delle stesse nella sola fase di commercializzazione, preferibilmente presso i depositi di distribuzione all'ingrosso e presso i punti di vendita di dimensioni medio - grandi.
Il campionamento è finalizzato alla verifica del rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalle vigenti normative.

Sorveglianza acque potabili

I campionamenti sulle acque potabili vengono eseguiti direttamente sui punti di erogazione delle stesse e sono finalizzati alla verifica del rispetto dei parametri chimici e microbiologici sanciti dal - Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e smi e in ottemperanza a quanto disciplinato dal Piano Regionale delle acque destinate al consumo umano a valenza triennale.

Controlli su chioschi dell'acqua o casette dell'acqua

Considerato il capillare e continuo diffondersi sul territorio di unità di distribuzione automatica al pubblico dell'acqua della rete acquedottistica (chioschi/case dell'acqua), è di tutta evidenza che è necessario intensificare i controlli che in realtà si concretizzano in ispezioni per la verifica delle corrette prassi igienico-sanitarie in modo da scongiurare il pericolo che l'acqua diventi un veicolo di contaminazione/trasmissione di MTA e in campionamenti per la verifica analitica del rispetto dei parametri al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e smi. in attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Nel corso dell'anno 2022, sulla scorta dei dati rendicontati alla Regione negli anni precedenti ivi compresi il 2020 e il 2021 in cui il controllo sulle acque potabili era considerata attività indifferibile, il SIAN Area Metropolitana di Bari eseguirà i controlli sulle acque destinate al consumo umano, così come riportato nella seguente tabella:

PROGRAMMA CAMPIONI	DA ESEGUIRE	
CAMPIONI ACQUA FONT/RUBINETTI	106	
CASE DELL'ACQUA	5	
Ispezioni con prelievi per analisi chimiche e batteriologiche su serbatoi AQP	5	
Ispezioni con prelievi per analisi chimiche e batteriologiche su pozzi di emungimento di acque sotterranee ove funzionanti.	2	

Per le modalità del controllo ufficiale, la gestione delle non conformità e il campionamento si rimanda a quanto previsto nel capitolo A del PRIC 2017/2018.

UTILIZZO DEL SALE IODATO

Durante i controlli ufficiali e non saranno anche compilate le schede informative per l'utilizzo del sale iodato nei centri cottura e negli esercizi di vendita.

PREVENZIONE E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Dal 2019 è stato istituito presso il SIAN Area Metropolitana di Bari il Servizio di Prevenzione Nutrizionale e Educazione Alimentare. Nel corso del 2021 è stato avviato l'ambulatorio nutrizionale ed è stata aperta al pubblico l'agenda degli appuntamenti, sono state intensificate le attività per la redazione e/o l'approvazione dei piani nutrizionali per scuole e strutture socio-assistenziali, nonché eseguite le attività di sorveglianza nutrizionale per i sistemi PASSI, PASSI d'argento, HBSC, GYTS, OKKIO e sono state predisposte le azioni preliminari per Attivamente Sani.

Si riepiloga di seguito l'attività eseguita:

Sono stati elaborati o valutati i piani nutrizionali per la ristorazione collettiva:

- Scolastica: elaborati 42 menù di diete standard e 2 diete speciali, vidimati 50 menù diete standard e 19 speciali;
- Socio-assistenziale: elaborati 26 menù diete standard, vidimati 31 menù diete standard.

Sono state eseguite 5 visite di prevenzione nutrizionale pediatrica (4 prime visite e 1 di controllo), 30 visite di prevenzione nutrizionale per adulti (20 prime visite e 10 di controllo) e 137 visite in soggetti con sovrappeso, dislipidemia, sindrome metabolica e altre patologie (91 prime visite e 46 di controllo).

Per l'anno 2022, presupponendo la piena ripresa delle attività scolastiche e la ripresa delle attività di formazione/educazione alla salute in presenza, si prevede l'implementazione delle attività sinora eseguite; tanto soprattutto in considerazione della necessità di rafforzare gli interventi nella popolazione scolastica e della necessità di porre rimedio ai danni dovuti alla sedentarietà e all'aumento dei consumi alimentari durante il periodi di chiusura delle scuole e di ogni attività sociale e sportiva.

Saranno inoltre eseguiti durante le ispezioni nei centri cottura di strutture a carattere socio-sanitario anche i controlli nutrizionali con compilazione della scheda 4.7 del PRIC.

OBIETTIVI DI BUDGET DIPARTIMENTALI Anno 2022

La programmazione locale dei Controlli Ufficiali prevede, oltre a quanto riportato nel Piano Regionale , anche per l'anno 2021 il raggiungimento degli obiettivi dipartimentali, giusta comunicazione della Direzione del Dipartimento di Prevenzione del 23/04/2021; per il SIAN Area Metropolitana gli obiettivi sono:

OBIETTIVO N. 1:
Tempestività del pagamento delle fatture nel rispetto della tempistica prevista dalla normativa;
OBIETTIVO N. 2:
Attuazione del Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza;
OBIETTIVO N. 3:
Percorso attuativo Certificabilità degli Enti del SSR;
OBIETTIVO N. 4:
Efficienza organizzativa- monitoraggio dell'attività libero-professionale;
OBIETTIVO N. 5:
Efficienza organizzativa-monitoraggio del grado di raggiungimento degli obiettivi;
OBIETTIVO N. 6:
Qualità dei flussi informativi;
OBIETTIVO N. 7:
Formazione degli OSA con organizzazione di almeno un evento ECM riguardante la sicurezza nutrizionale/alimentare;
OBIETTIVO N. 8:
Formazione degli OSA con organizzazione di almeno un riguardante la celiachia/le allergie alimentari;
OBIETTIVO N. 9:
Promozione sicurezza alimentare con esecuzione di almeno due controlli congiunti sulla ristorazione scolastica e socio assistenziale programmati con il SIAV-B;
OBIETTIVO N. 10:
Implementazione del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali di residui di prodotti fitosanitari – controlli ispettivi e documentali e prelievo di campioni operati/totale dei controlli ispettivi e documentali e prelievo di campioni;
OBIETTIVO N. 11:
Efficienza organizzativa -tempestivo e accurato riscontro ai rilievi formulati dal Collegio Sindacale.

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

I campioni previsti per il SIAN della ASL BA sono stati suddivisi tra i Servizi delle tre aree territoriali in maniera quantitativamente differenziata in proporzione al numero di Tecnici della Prevenzione assegnato/operante per ogni Servizio.

Per il SIAN dell'Area Metropolitana di Bari è previsto un numero di campioni con una differente distribuzione delle matrici da campionare, adeguata alle caratteristiche delle coltivazioni e/o alle tipologie commerciali esistenti nei territori dell'ASL BARI, così come indicato nella tabella seguente:

PROGRAMMA CAMPIONI	DA ESEGUIRE
CHIMICI	92
FORMULATI PRODOTTI FITOSANITARI	2
RESIDUI FITOSANITARI	84
MICROBIOLOGICO	62
OGM	3
ACRILAMIDE	6
RADIAZIONI IONIZZANTI	2

ATTIVITA' DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

ASL Bari
PugliaSalute
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA METROPOLITANA

VERIFICA DI EFFICACIA

La Regione Puglia, con nota prot. AOO152/1440 del 29 marzo 2019 ha fornito indicazioni relativamente alla verifica dell'efficacia in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria, in tempo reale e a posteriori, da effettuarsi nel corso dell'anno corrente e pertanto questo SIAN provvederà alla sua esecuzione in ottemperanza a quanto disposto e in linea con gli indirizzi operativi del Pric di cui alla DGR 2194 DEL 2017.

CONCLUSIONI

La definizione della tipologia delle attività da sottoporre a controllo ufficiale in relazione all'anagrafe degli OSA e la valutazione della tempistica necessaria per l'effettuazione dei Controlli Ufficiali con indicazione del numero dei controlli che possono essere effettuati da ogni operatore, alla luce delle variabili esposte rendono alquanto difficoltosa la programmazione e non agevolmente calcolabile la tempistica delle attività a eseguirsi.

Per quanto detto si può presumere la realizzazione dei controlli ufficiali per:

- il raggiungimento degli obiettivi dipartimentali del SIAN Metro disposti dalla Direzione Generale della ASL BA;
- il programma delle ispezioni programmate nella misura del 42,4 del 6% del numero previsto in fascia A ;
- piano regionale controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per l'anno 2022;
- i controlli acque destinate al consumo umano (fontanine pubbliche , serbatoi, pozzi e casette dell'acqua);
- verifica della conformità dei laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo ;
- verifica delle aziende che producono e depositano MOCA ;
- igiene della nutrizione e prevenzione nutrizionale con istituzione dell'ambulatorio di nutrizione;
- esecuzione delle attività per i sistemi di sorveglianza e delle attività formative su OSA come da obiettivi dipartimentali;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti su OGM;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti su acrilamide;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti microbiologico ;
- piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti chimico;
- piano regionale dei controlli ufficiali per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti.

SEVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
| SIAN AREA METROPOLITANA |
DOTT.SSA ROSA COLAMARIA

ASL Bari
PugliaSalute

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA SUD

ASL BARI - POSTA INTERNA - Protocollo n° 61589/2022 del 23/09/2022

PIANO LOCALE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2022 ASL BA SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE AREA SUD

PREMESSE

Con D.G.R. 2194 del 12/12/2017 è stato approvato il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.) in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi ,Sanità e Benessere animale che indica i principi e le regole per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e prevede che successivamente le AA.SS.LL.si dotino annualmente di un proprio Piano Locale dei Controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare (P.A.L.) e che lo stesso, approvato con apposito atto aziendale, definisca le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza per l'anno di riferimento. L'Autorità Competente Regionale attraverso il P.R.I.C. fornisce alle ASL le linee di programmazione dei controlli ufficiali, nonché le indicazioni per la categorizzazione del rischio delle diverse attività in modo da garantire una omogenea definizione in termini di frequenza e di numero delle attività territoriali delle singole ASL, riservandosi altresì anche l'attività di Audit sulle ASL secondo una pianificazione di tipo prevalentemente annuale;

Con D.G.R. 387 del 07/03/2019, che ha recepito l'Intesa Rep. Atti n.155/CSR del 06 settembre 2018, è stata prorogata per l'anno 2019 la D.G.R. 2194/17, così come modificata dalle Determine n. 360-361 del 2019;

La Regione Puglia, con nota prot. n. AOO/152/342 del 28/01/2020 ha prorogato anche per il 2020 la validità del P.R.I.C. di cui alla D.G.R. 2194 del 12/12/201, così come redatto anche ai sensi della D.G.R. 387 del 07/03/2019;

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 60 dell'11/03/2021 è stato pubblicato il D. Lgs n. 27 del 02/02/2021 riguardante le disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale al Reg. UE 625/17; successivamente con D.L. n. 42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24/03/2021 sono stati ripristinati alcuni articoli della Legge 283 del 30/04/1962 e le relative disposizioni esecutive del D.P.R. 327 del 26/03/1980 e infine sulla Gazzetta Ufficiale n. 121 del 23/05/2021 è stata pubblicata la Legge n. 71 del 21/05/2021 per la conversione in legge del D.L. n. 42 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 72 del 24/03/2021;

Conseguentemente, con note prot. n. AOO/082/1452 del 19/03/2021, prot. n. AOO/082/1638 del 26/03/2021 e prot. n. AOO/082/2962 del 15/06/2021 la Regione Puglia ha fornito alle ASL le linee di indirizzo e le indicazioni operative per l'adeguamento delle procedure correlate alle attività di controllo ufficiale e inoltre ha anche trasmesso la nota del Ministero della Salute prot. n. 0019604dell'11/05/2021 in cui sono stati inseriti ulteriori elementi di precisazione;

Con D.G.R. della Regione Puglia n. 518 del 29/03/2021 sono state individuate "le Autorità Competenti designate ai sensi dell'art. 4 del Reg. UE 625/17 in materia di alimenti, mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale, prescrizioni per l'immissione in commercio e utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari" e successivamente la Regione Puglia con la nota prot. n. AOO/082/1808 DEL 06/04/2021, con cui ha trasmesso la stessa;

D.G.R. 518, ha comunicato alle ASL che "*sino alla predisposizione del nuovo Piano di Controllo Regionale i Dipartimenti di Prevenzione delle ASL dovranno continuare ad attenersi ai criteri, agli indirizzi operativi e agli obiettivi di cui alla DGR 387/19 e s.m.i., salvo modifiche o integrazioni di cui a specifici Piani e Programmi Regionali per l'anno 2021 e che pertanto i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione sono tenuti alla predisposizione del Piano Locale dei Controlli Ufficiali (P.A.L) in materia di sicurezza alimentare approvato con apposito atto aziendale nel quale devono essere stabiliti i criteri e definite le attività di controllo ufficiale nelle ASL di competenza*";

Il D.L. 32/2021 del 21/05/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 625/17 e la DGR Puglia n. 1782 del 05/11/2021 hanno inoltre disciplinato le modalità di pagamento dei controlli ufficiali eseguiti sia di tipo programmato che di tipo non programmato o a richiesta di parte.

Il SIAN dell'Area Sud, d'intesa con i SIAN delle altre due Macroaree Nord e Metropolitana, propone e collabora con il Direttore del Dipartimento di Prevenzione per la predisposizione del Piano Attuativo Locale dei controlli ufficiali (P.A.L) 2022 e pertanto redige le sezioni di propria competenza attenendosi alle norme indicate nei vigenti Regolamenti Comunitari Europei, alle Linee di indirizzo e ai Criteri operativi e/o alle procedure del Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.).

La responsabilità della pianificazione dei Controlli Ufficiali è affidata al Direttore U.O.C. SIAN che procede, con criteri di imparzialità, qualità e coerenza, seguendo le indicazioni di cui al Capitolo 6 del P.R.I.C. per quanto attiene il livello "Azienda Sanitaria Locale" della Sezione "Pianificazione e Programmazione dei controlli".

CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2022

La programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare devono essere svolte nel rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali che regolano la materia e sulla base dei criteri e degli indirizzi stabiliti dal Piano Regionale dei Controlli Ufficiali di cui alla DGR n 2194/2017 (PRIC 2017/18) successivamente modificato dalla DGR 387 del 07/03/2019 e DGR 360 e

361 del 19/04/2019, nonché nel rispetto di quanto richiesto dagli Obiettivi di Budget Dipartimentali, giusta comunicazione della Direzione del Dipartimento di Prevenzione del 23/04/2021, indicati per l'Area Sud nella seguente tabella:

Obiettivo n.1: "Tempestività del pagamento delle fatture nel rispetto della tempistica prevista dalla normativa"
Obiettivo n.2: "Attuazione del Piano Triennale per la prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza": Obiettivo certificato RPCT
Indicatore: Rispetto della normativa in materia di anticorruzione
Target: rispetto delle procedure assegnate alla Macrostruttura dal Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza 2022/2024 e supporto istruttorio all'RCPT per le segnalazioni riguardanti la Macrostruttura
Obiettivo n.3 "Percorso attuativo Certificabilità degli Enti del SSR", date di trasmissione e protocolli
Obiettivo n.4: Efficienza organizzativa
Indicatore: "Monitoraggio del grado raggiungimento degli obiettivi"
Target: Trasmissione 2 report semestrali
Obiettivo n. 5: "Qualità flussi informativi"
Indicatore: Flussi informativi trasmessi entro i limiti previsti/totale flussi informativi di competenza
Target: 100%
Note: Certificato da Direzione di Dipartimento
Obiettivo n.6: "Formazione"
Indicatore: Formazione degli Operatori del Settore Alimentare (OSA)
Target: Organizzazione di almeno un corso per Macroarea riguardante Celiachia/ Allergie alimentari
Obiettivo n.7: "Promozione sicurezza alimentare"
Indicatore: Controlli su attività di deposito, produzione e commercializzazione MOCA
Target: Almeno 5 controlli
Obiettivo n.8: Promozione Sicurezza Alimentare
Indicatore: "Controlli congiunti con SIAV B su ristorazione scolastica e Socio Assistenziale"
Target: Almeno 3 verifiche
Note: Obiettivo condiviso UOC SIAV B
Obiettivo n.9: "Efficienza organizzativa"
Indicatore: "Tempestivo ed accurato riscontro ai rilievi formulati dal Collegio Sindacale"
Target: Riscontro entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta del Direttore del Dipartimento
Note: Certificato dal Direttore del Dipartimento

Nel predisporre il Piano Locale devono essere tenuti in considerazione almeno i seguenti criteri:

a) Analisi del contesto socio-territoriale;
b) Risorse umane e strumentali disponibili;
c) Analisi del contesto: numero di OSA presenti sul proprio territorio (anagrafe Imprese alimentari) e loro distribuzione per settore produttivo;
d) Classificazione degli OSA in base al rischio;
e) Dati storici sui Controlli Ufficiali: controlli programmati e ad hoc negli anni precedenti
f) Competenze locali e attività prevalenti/congiunte in materia di controlli ufficiali
g) Ridotte performance con obbligo della evidenza nel PAL per difficoltà oggettive e dimostrabili.

I controlli ufficiali programmati devono essere eseguiti periodicamente, in base alla categorizzazione del rischio delle singole imprese alimentari o di gruppi di imprese simili per tipologia produttiva e al numero ed alle dimensioni delle stesse che incidono sul territorio, con la frequenza appropriata per raggiungere gli obiettivi dei Regolamenti Comunitari.

a) ANALISI DEL CONTESTO SOCIO-TERRITORIALE

Il SIAN Area SUD svolge la propria attività in un territorio che comprende 20 Comuni (Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Alberobello, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Cellamare, Conversano, Gioia del Colle, Locorotondo, Mola di Bari, Monopoli, Noci, Noicattaro, Polignano a Mare, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Turi), per una popolazione complessiva di **circa 400000** abitanti.

Il territorio è nel suo complesso, esteso e disomogeneo, oltre che dal punto di vista geografico – si va dall'alta murgia alla pianura, alla zona costiera –anche dal punto di vista della distribuzione delle attività, evidenziando una maggiore concentrazione delle stesse nella città costiere che durante il periodo estivo vedono un aumento considerevole di turisti con maggiore concentrazione di attività nelle ore serali. Si identifica, tra i fattori di rischio specifici del territorio, la presenza di allevamenti intensivi di bestiame e insediamenti industriali a presunto importante impatto ambientale per cui sarà necessario l'intensificarsi di C.U. presso le attività di competenza ivi allocate (produzione primaria e postprimaria).

SEDI ED ARTICOLAZIONI TERRITORIALI DEL SERVIZIO

Al momento le sedi del SIAN Area Sud sono presso PUTIGNANO San Michele Monte Laureto, MOLA DI BARI Corso Italia, ex ospedale, MONOPOLI via Pisonio 18, e CONVERSANO via Fratelli Pascale n.65. É in via di attivazione la sede di Adelfia, in via Conte Sabini ex Gill 12, nella quale sarà implementato l'ambulatorio di Prevenzione nutrizionale ed Educazione Alimentare.
La sede della Direzione risulta essere Putignano, ma per ragioni logistico-organizzative il Direttore F.F. Dott. Francesco Vino, presta il suo servizio prevalentemente nella sede di Monopoli.
La sede di Putignano ha come dirigente medico, referente di Area, il dott. Franco Giuseppe Avella; la sede di Mola di Bari il dott. Francesco Coletta; la sede di Adelfia la dott.ssa Nicoletta Favuzzi.
Nel corso degli anni 2020 e 2021 il Sian Area Sud ha subito un forte ridimensionamento di organico, per cui si è reso necessario chiudere sedi periferiche quali Acquaviva delle Fonti, Sammichele di Bari, dando priorità alle sedi meglio attrezzate e non suscettibili di dismissione nel breve termine. L'anno 2022 ha visto l'assegnazione di nuovo personale che è stato assegnato alle sedi operative attualmente attive.

Le competenze territoriali sono le seguenti:

- Dott. Franco Giuseppe Avella, dirigente medico, sostituto del Direttore, referente dei Comuni di Putignano, Noci, Acquaviva delle fonti, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Cassano delle Murge;
- Dott. Francesco Coletta, dirigente medico, referente dei Comuni di Mola di Bari, Noicattaro, Rutigliano, Casamassima, Cellamare, Conversano, Sannicandro di Bari, Turi.
- Dott.ssa Nicoletta Favuzzi, dirigente medico, referente dei Comuni di Adelfia, Monopoli, Alberobello, Castellana Grotte, Locorotondo, Polignano a Mare

b) RISORSE UMANE

Posizione Funzionale	**Area SUD**	
Direttore f.f.	1	Dott. Francesco Vino
Responsabile UOS	1	Dott. Francesco Vino
Dirigente	3	Dott. Franco Giuseppe Avella (usufruisce di congedo legge 104/92) Dott. Francesco Coletta (usufruisce di n.2 congedi L104/92) Dott.ssa Nicoletta Favuzzi (in congedo per maternità dal 09/03/2022 al 09/08/2022, successivamente a tale data riduzione oraria per allattamento)
Specializzandi in Igiene	0	
Dietiste	2	Dott.ssa Federica Colombo (sede Adelfia/Conversano) Dott.ssa Paola Lollino (sede Conversano)
Tecnici della Prevenzione	5 (più 2 in aspettativa)	Dr. Marco Ippolito (usufruisce di aspettativa per benefici legge 104/92 fino a settembre 2023 Dr. Gianfranco Scervino (usufruisce di aspettativa dal 29/08/2022 fino ad agosto 2023) Dr. Giovanni D'Accolti (usufruisce di n.2 congedi legge 104/92) Dr. Filippo D'Agostino Dott.ssa Elisabetta Impedovo Dott.ssa Claudia Carmen Russi Dott.ssa Margherita Sciscio
Ispettori Micologi	1	Dott. Luciano Manzari (incardinato nel SISP)
Personale Amministrativo	3	Sig.ra Madia Annese, Sig.ra Fonte Magistà
Altro incarico professionale	1	Sig.ra Gianna Fralonardo (usufruisce di congedo legge 104/92) puericultrice in attesa di cambio di mansione

Il personale preposto ai controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare è rappresentato dai Dirigenti Medici, dai Tecnici della Prevenzione e dietiste, secondo le rispettive competenze.
Al fine dell'ottimizzazione delle risorse, nella esecuzione dei controlli ufficiali si procederà ad una gestione appropriata ed efficiente dei profili professionali disponibili.
Nei controlli sulle imprese alimentari di ristorazione collettivo-assistenziale, al fine di valutare sia gli aspetti di sicurezza alimentare sia quelli relativi alla sicurezza nutrizionale, deve essere garantito, sotto la responsabilità delle AA.CC. territorialmente competenti, previo accordo con il Dirigente Medico responsabile delle attività di prevenzione nutrizionale, l'approccio multidisciplinare (Dirigenti Medici, Tecnici delle Prevenzione e Dietisti) e dovranno essere seguite le apposite procedure operative ed utilizzate le specifiche check-list.

Per la programmazione dei controlli ufficiali nell'anno 2022, oltre alla dotazione organica del personale, bisogna altresì considerare altre variabili come la fruizione delle ferie (anche di quelle accumulate nel corso degli anni e da smaltire così come disposto dalla Direzione Generale), al calcolo dei tempi necessari all'effettuazione di un controllo ufficiale (dalle fasi preliminari di preparazione della modulistica e visione degli atti d'ufficio sino all'esecuzione del controllo ufficiale stesso e all'adempimento degli atti successivi come sanzioni, notizie di reato, verifiche dopo esecuzione degli articoli 137 e 138 del Regolamento CE 625/17), alle assenze dal Servizio per malattia, permessi studio e/o aggiornamento professionale. Peraltro, considerato che uno degli obiettivi strategici della programmazione regionale per la redazione del presente Piano è il miglioramento della qualità, dell'efficacia, dell'efficienza e dell'uniformità dei controlli ufficiali e considerata la cronica carenza di risorse umane a disposizione dei Dipartimenti di Prevenzione che comunque ad oggi risultano essere sottodimensionate rispetto ai piani di fabbisogno previsti a livello regionale e aziendale, è necessario garantire un utilizzo appropriato ed efficiente delle risorse umane e strumentali, incrementare l'efficacia degli interventi, garantire la massima copertura possibile del territorio ed evitare la sovrapposizione degli interventi

c) RISORSE STRUMENTALI

Risorse	Area SIAN AREA SUD	
	Presenti	Richiesti
Autovetture	5	2
PC desktop	16	4
Stampante desktop	13	0
PC portatile	0	4
Stampante portatile	0	4
Frigoriferi autoalimentati	3	0
Frigoriferi portatili tipo pic-nic	3	0
Termometri	3	0
Turbidimetri	2	0
Flambatori	6	0
Kit raccolta campioni nutrimenta (per campioni di cereali)	3	0
Plicometri meccanici	2	0
Lettino visita ambulatorio	1	0
Bilancia digitale	2	1
Altimetro digitale	1	0
Sfigmomanometro	1	0
Fonendoscopio	1	0

Sono disponibili n. 5 auto di servizio, che rappresentano dotazione appena sufficiente per le necessità del Servizio.
La dotazione di attrezzature informatiche è sufficiente in quanto tutti gli operatori, nelle rispettive sedi di servizio, sono provvisti di postazioni fisse e collegate alla rete, ma in alcuni casi i PC risultano datati e non supportanti software necessari per le attività, per cui necessitano di sostituzione.
Per quanto attiene i computer portatili e le stampanti da utilizzare per il controllo ufficiale, si rileva che ad oggi non sono stati forniti al personale ispettivo. Per un corretto svolgimento sul territorio delle attività di controllo ufficiale, nonché delle attività di formazione e promozione della salute, sono necessari computer portatili con accesso a Internet e stampanti portatili a batterie. I pc andrebbero dotati tutti di videocamere (singole o integrate) per lo svolgimento di attività tramite la modalità a distanza, ormai sempre più utilizzata e indispensabile.

c) ANALISI DEL CONTESTO: NUMERO DI OSA PRESENTI SUL PROPRIO TERRITORIO (ANAGRAFE IMPRESE ALIMENTARI) E LORO DISTRIBUZIONE PER SETTORE PRODUTTIVO

Anagrafe delle Imprese Alimentari

Allo stato attuale non essendo mai stato previsto, nonostante le normative che impongono alla pubblica amministrazione una progressiva e prevalente digitalizzazione delle procedure, un programma per l'archiviazione informatica delle SCIA a valenza aziendale o regionale, è stato implementato nel servizio un sistema basato su file excel suddivisi per aree, gestiti dal comparto amministrativo, risultante dalla trasmigrazione dei dati archiviati tramite il precedente sistema informativo utilizzato (SEPI) fino al 2019 e successivamente dall'inserimento manuale delle SCIA pervenute tramite SUAP, per cui allo stato non si dispone di dati certi, aggiornati e completi relativi alle imprese alimentari esistenti sul territorio e sussiste anche l'impossibilità di reperire in anagrafe

tutti gli elementi che consentano una corretta identificazione e classificazione delle tipologie delle imprese alimentari in riferimento alle vigenti disposizioni regionali (DGR n. 387/2019) nelle Fasce A, B e C. Complessivamente, pertanto, permangono oggettive difficoltà in ordine al corretto censimento delle imprese alimentari di competenza esclusiva o prevalente del SIAN in riferimento all'identificazione precisa delle tipologie alimentari e, di conseguenza, in ordine alla stratificazione delle stesse in base al rischio generico alto, medio e basso, difficoltà che si ripercuotono in modo evidente sulla programmazione dei controlli ufficiali.

Appare evidente che la organizzazione e la programmazione dei C.U. risente di questa oggettiva carenza di informazioni.

Al 31 dicembre 2021 in base ai dati rilevabili, risultavano un numero di OSA di prevalente o concorrente interesse SIAN pari a 5825.

d) CLASSIFICAZIONE DEGLI OSA IN BASE AL RISCHIO

L'organizzazione e programmazione dei controlli dovrà basarsi anche sulla classificazione OSA in base al rischio finalizzata ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione della attività di controllo all'interno delle varie categorie di rischio.

Pertanto si procederà alla suddivisione delle attività alimentari in livelli di rischio sulla base degli indirizzi contenuti nel PRIC.

Nelle more della predisposizione da parte della Regione Puglia di un sistema informatizzato per l'archiviazione delle attività sulla base della classificazione del rischio e di una banca dati completa e aggiornata delle Imprese Alimentari presenti sul territorio del SIAN Area sud, in linea con quanto previsto dall'Accordo Stato-Regioni n. 212/CSR del 10/11/2016 e dalla stessa DGR 2194/2017, la pianificazione dei controlli ufficiali viene eseguita su quanto disponibile.

In applicazione della DGR 387/2019 le Imprese Alimentari inserite nei tre livelli di rischio (alto, medio e basso), sulla scorta di valutazione di determinati aspetti, vengono categorizzate per rischio generico in:

- Imprese incluse in Fascia A: deve essere sottoposto a controllo ufficiale almeno il 6% delle imprese censite e classificate in tale Fascia
- Imprese incluse in Fascia B: deve essere sottoposto a controllo ufficiale almeno il 50% delle attività censite e classificate in detta fascia. Nel corso del controllo si procederà alla valutazione del rischio specifico correlato all'impresa utilizzando il Modello MOD PRC 01 A in revisione corrente
- Imprese incluse nella Fascia C: tutte le imprese alimentari censite e classificate in questa fascia dovranno essere sottoposte a controllo ufficiale. Nel corso del controllo si procederà alla valutazione del rischio specifico correlato all'impresa utilizzando il Modello MOD PRC 01 A in revisione corrente

Le imprese con livello di rischio Elevato (Fascia C) per tipologia di attività produttiva di cui alla Master List 387/2019, risulta essere pari a 1, ovvero:

- Deposito e commercializzazione additivi: 1

La differenza del numero delle imprese a rischio elevato (alto) rispetto al triennio precedente è dovuta ai nuovi criteri di classificazione introdotti con la Master List 387/2019, che ha trasferito alcune imprese a rischio elevato in imprese a rischio medio.

Per quanto riguarda invece le aziende incluse nelle fasce A e B, corre l'obbligo precisare che per ogni singola azienda dovranno essere presi in considerazione ulteriori aspetti che potranno modificare la categoria di rischio, ossia la dimensione dell'azienda, la natura dell'alimento, il ciclo produttivo, l'entità produttiva e i dati storici dell'azienda e quindi è di tutta evidenza che poiché dalle notifiche ex art. 6 del Reg. CE 852/04 questi dati non sono desumibili, tali aspetti possono essere considerati solo dopo l'esecuzione del primo controllo.

Sarà attivato ogni utile sforzo per classificare in funzione del rischio specifico (con l'utilizzazione del modello MOD PRC 01 A "Scheda di valutazione del coefficiente di rischio specifico delle imprese registrate/riconosciute ai sensi del Reg. ce 852/2004") gli stabilimenti a livello di rischio generico alto (Fascia A) di nuova attivazione. Per quanto riguarda il CU delle a rischio medio (Fascia B) di nuova attivazione, quindi senza riscontro di precedenti CU, risulta allo stato attuale non identificabili in relazione alla mancanza del dato relativo al numero dei dipendenti in notifica ai sensi dell'Art. 6 del Reg. CE 852/2004 secondo quanto previsto dal DL 222/2016. La valutazione del rischio dovrà invece essere effettuata in considerazione di quanto previsto dal DL 32/2021 il quale prevede il raffronto tra l'autovalutazione del proprio rischio alimentare da parte dell'OSA e la valutazione effettuata dal SIAN-SIAV B secondo le procedure indicate. Nelle more della predisposizione da parte della Regione Puglia del documento per la classificazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del reg CE 852/2004 in riferimento a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni n.212/CSR del 10/11/2016,ed in riferimento a quanto previsto dalla DGR 2194/2017, sulla base dei parametri previsti dall'art. 13 del citato CSR è stato predisposto il presente documento di indirizzo per la classificazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004.

Le singole tipologie di imprese alimentari, indicate secondo la masterlist 852 ministeriale, sono state attribuite, con specifiche /limitazioni ove previste, alle tre nuove fasce individuate come da tabella che segue:

Codice	Attività produttiva dello stabilimento		Servizio PREVALENTE	Servizio CONCORRENTE	N. totale di attività
5	Raccolta vegetali spontanei		SIAN		0
6	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano		SIAN		236
7	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano		SIAN		0
8	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi succhi di frutta e di ortaggi)		SIAN		12
9	Produzione di bevande di frutta /ortaggi		SIAN		32
10	Produzione di olii e grassi vegetali		SIAN		86
11	Produzione di bevande alcoliche		SIAN		54
12	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi		SIAN		10
13	Produzione di zucchero		SIAN		3
14	Lavorazione del caffè		SIAN		17
15	Lavorazione del tè ed altri vegetali perinfusi		SIAN		0
16	Produzione di pasta secca e/o fresca		SIAN		26
17	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi		SIAN		263
18	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		SIAN	SIAV B	131
19	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.		SIAN		38
20	Produzione di cibi pronti in genere		SIAN	SIAV B	77
21	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia		SIAN		23
22	Sale		SIAN		0
29	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		SIAN	SIAV B	328
30	Ristorazione pubblica		SIAN SIAV B*	SIAV B	2187
31	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	242
32	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	1004
33	Commercio ambulante		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	289
34	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	138
35	Piattaforma di distribuzione alimenti		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	73
36	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	2
37	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi		SIAN (se alim origine veg)	SIAVB (se alim origine anim)	494
38	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli		SIAN		0
39	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia		SIAN		1
40	Industrie Produz./Trasform/confezionamento Alimenti senza glutine, Alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39 e modifiche e/o aggiornamenti ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia		SIAN		6

41	Industrie Produz./Trasform/confezionamento formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006, modifiche e/o aggiornamenti), latti destinati ai bambini e alimenti per la prima infanzia (Dir. 125/2006, modifiche e/o aggiornamenti) alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (dir. 2009/39, modifiche e/o aggiornamenti) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia		SIAN per alimenti senza glutine	SIAV B per alimenti senza lattosio	5
42	Produzione e confezionamento di additivi alimentari		SIAN		1
43	Produzione e confezionamenti di aromi alimentari		SIAN		0
44	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari		SIAN		0
86	Legno		SIAN		3
87	Carta e cartone		SIAN		13
88	Materie plastiche		SIAN		11
89	Cellulosa rigenerata		SIAN		0
90	Gomma		SIAN		0
91	Metalli e leghe		SIAN		0
92	Metalli e leghe (acciaio inox)		SIAN		5
93	Metalli e leghe (alluminio)		SIAN		2
94	Metalli e leghe (banda stagnata e cromata)		SIAN		0
95	Vetro		SIAN		6
96	Ceramica		SIAN		1
97	Materiali attivi e intelligenti		SIAN		4
98	Altri materiali (Adesivi, Sughero, Resine a scambio ionico, Inchiostri di stampa, Prodotti tessili, Vernici e rivestimenti, Cere, Imballaggi flessi)		SIAN		3

e) DATI STORICI SUI CONTROLLI UFFICIALI: CONTROLLI PROGRAMMATI E AD HOC NEGLI ANNI PRECEDENTI

Sulla scorta delle esperienze effettuate negli anni 2019/2020/2021 come da tabella sotto riportata, è possibile indicare che l'operatività del SIAN Area SUD relativamente alle predette attività non programmabili, corrisponde all'incirca al 48% del totale orario di tutte le attività svolte.

ANNO	C.U. Programmati	Audit	Allerta	Interventi per MTA
2019	205	0	159	14
2020	96	0	109	16
2021	302	5	210	11

f) COMPETENZE LOCALI E ATTIVITÀ PREVALENTI/CONGIUNTE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI

Nel PRIC è presente una scheda predisposta in coerenza con il Regolamento Regionale 13/2009 e s.m.i. secondo cui è stato

individuato il Servizio Competente e, per le attività di interesse congiunto di più Servizi del Dipartimento, il Servizio Prevalente e il Servizio Concorrente evidenziando che il Servizio Prevalente ha il compito di programmare i Controlli Congiunti (programmati e ad hoc) e adottare i provvedimenti dell'Autorità Competente, mentre il Servizio Concorrente concorre nell'esecuzione dei controlli stessi. É fatta salva la possibilità per le ASL di apportare modifiche alla scheda delle competenze così come indicate solo per comprovate ed oggettive esigenze (es. carenza di personale). La Delibera C.S. ASL BA n. 1054 del 06/06/2018, nel riaffermare il principio della sussidiarietà orizzontale tra Servizi Dipartimentali del personale tecnico-ispettivo, ha riportato con alcune indicazioni/integrazioni concordate la scheda delle competenze di cui alla D.D. n.358/2018.

I controlli ufficiali da eseguire in forma congiunta sono:

- con il SIAV B, programmazione controlli presso ristorazione scolastica e socio-assistenziale, centri cottura per la produzione di pasti per ristorazione scolastica, ospedaliera e socio-assistenziale secondo quanto previsto dagli obiettivi di budget dipartimentali
- Con il Servizio SPeSAL per quanto riguarda l'attività di controllo e gestione dei prodotti fitosanitari nelle rivendite di prodotti fitosanitari e nelle aziende agricole. Nell'Area Sud il controllo nella fase di commercio è condotto esclusivamente dal SIAN, mentre è congiunto nelle aziende agricole (utilizzo del prodotto fitosanitario).

g) RIDOTTE PERFORMANCE CON OBBLIGO DELLA EVIDENZA NEL PAL PER DIFFICOLTÀ OGGETTIVE E DIMOSTRABILI

Nel PRIC si specifica che "Qualora, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili o per situazioni subentrate, non sia possibile garantire i Controlli Ufficiali previsti e quindi una quota di attività potrebbe essere erogata solo parzialmente, tale criticità deve essere oggetto di analisi da parte dell'Autorità Competente e, nel caso in cui risulti non sanabile (ad esempio con semplificazione delle procedure, riorganizzazione del personale, razionalizzazione delle attività e delle risorse, adeguata destinazione delle risorse per attività di controllo ufficiale), è necessario rappresentarla a livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni e per gli adempimenti di competenza. In ogni caso, se detta criticità non può essere superata, è necessario che ne sia data evidenza nell'ambito del Piano Locale dei Controlli.

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2022

Applicando i criteri suddetti, la Direzione di Servizio ha previsto la seguente programmazione:

1. CONTROLLI UFFICIALI PER FASCE DI RISCHIO

Con nota prot. AOO/152/1215 del 19/03/2019 la Regione Puglia ha previsto che, in fase di prima applicazione, per le Imprese Alimentari di cui non si disponga di informazioni in merito al numero dei dipendenti si debba procedere all'attribuzione provvisoria d'ufficio alla fascia di rischio A e successivamente l'attribuzione alle fasce di rischio A e B deve avvenire o dopo l'esecuzione dei Controlli Ufficiali dai quali è possibile ricavare informazioni precise o da altre banche dati disponibili. Ne consegue che, per quanto desumibile dai dati dell'anagrafe delle Imprese Alimentari agli atti d'ufficio, in applicazione di tale disposizione regionale il dato numerico delle Imprese Alimentari attribuibili in fascia A al 31/12/2021, risulterebbe pari a 5824; in linea generale si potrebbe ipotizzare che, dovendo sottoporre a controllo ufficiale il 6% delle imprese alimentari in fascia A nell'anno 2022, approssimativamente nel 2022 il dato grezzo delle aziende da sottoporre a controllo ufficiale per attività ascrivibili in fascia A è pari a 350; resta inteso comunque che nella programmazione dei controlli ufficiali bisognerà tener conto sia dei dati storici di attività del SIAN Sud che delle effettive possibilità di esecuzione degli stessi in funzione del numero del personale ispettivo assegnato al Servizio (in numero nettamente inferiore rispetto a quanto previsto sia dal Piano Regionale del fabbisogno di personale da assegnare che da quello Aziendale) oltre che dalla necessità che lo stesso personale usufruisca di giorni di ferie, malattia o permessi vari.

Per quanto riguarda invece i controlli da effettuare sulle aziende incluse nella fascia C, si dovrà espletare il controllo sull'unica azienda presente sul territorio.

2. ATTIVITA' CONGIUNTE CONTROLLI UFFICIALI

Siav B: Ristorazione Collettiva

Per l'attività congiunta con il SIAV B si farà riferimento alla Nota prot. n.15421/2022 del 03/03/2022 "Controlli ufficiali presso ristorazione collettiva/assistenziale anno 2022, riscontro nota SIAN 12683/22" e negli obiettivi dipartimentali, giusta comunicazione della Direzione del Dipartimento di Prevenzione del 23/04/2021, che indicano tra gli obiettivi quello di effettuare almeno n. 3 controlli congiunti.

Per assicurare un approccio uniforme ai Controlli Ufficiali, il personale preposto Medico e Tecnico dovrà attenersi, oltre che a quanto previsto dalle vigenti normative comunitarie e nazionali, anche ai criteri, regole e strumenti previsti dal Piano Regionale dei Controlli (strumenti operativi, procedure, modulistica ecc..) di cui alla DGR 387 del 07/03/2019.

Spesal: Controllo Su Vendita E Utilizzo Dei Prodotti Fitosanitari

Secondo le indicazioni del Programma Regionale dei Controlli Ufficiali sull'immissione in commercio e utilizzazione dei Prodotti fitosanitari previsto dalla Regione Puglia per l'anno 2022 i controlli alla commercializzazione dovrebbero essere il 25% sul totale delle attività esistenti sul territorio e almeno 10 per quanto riguarda i controlli in fase di utilizzazione (nelle aziende agricole).

Pertanto, considerando la presenza nel territorio afferente al SIAN Area SUD di n.45 rivendite, saranno effettuati n°11 controlli ufficiali.

Per quanto attiene alle imprese alimentari di produzione primaria del settore agricolo saranno svolti n°10 controlli ufficiali.

3. CONTROLLI UFFICIALI AUDIT

A conferma di quanto della programmazione del 2021, si conferma la programmazione di n.5 audit che saranno effettuati su attività in attività incluse nelle fasce B e C.

4. ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

I campioni previsti per il SIAN della ASL BA sono stati suddivisi tra i Servizi delle tre aree territoriali in maniera quantitativamente differenziata in proporzione al numero di Tecnici della Prevenzione assegnato/operante per ogni Servizio. Dette tavole prevedono anche una differente distribuzione delle matrici da campionare, adeguata alle caratteristiche delle coltivazioni e/o alle tipologie commerciali esistenti nei territori dell'ASL BARI come evidenziato dalle tabelle generali allegate.

Per il SIAN dell'Area sud di Bari è previsto un numero di campioni con una differente distribuzione delle matrici da campionare, adeguata alle caratteristiche delle coltivazioni e/o alle tipologie commerciali esistenti nei territori dell'ASL BARI, così come indicato nella tabella seguente:

TIPO DI RICERCHE	DA ESEGUIRE NELL'ANNO 2022
MICROBIOLOGICI	61

CHIMICI	92
FORMULATI PRODOTTI FITOSANITARI	2
RESIDUI FITOSANITARI	96
OGM	4
ACRILAMIDE	6
RADIAZIONI IONIZZANTI	2
ALLERGENI	10
Monitoraggio Reg. UE 1888/2019	1
ADDITIVI	3
totale	277

Avendo a riferimento le risultanze analitiche dell'anno precedente (non conformità, stati di allerta, ecc..) per il periodo di riferimento di questo Piano Locale dei controlli, si prevede di effettuare un numero complessivo di campioni pari a al 100 % dell'obiettivo previsto per il programma dei fitofarmaci e chimico ripartiti secondo la tabella sopra indicata.

5. CONTROLLO SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Acque minerali e acque potabili imbottigliate

Nell'ASL BARI Sud è ubicato un solo stabilimento di produzione e imbottigliamento di acque minerali naturali e pertanto si procederà alla verifica ispettiva e campionamento per la verifica del rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalle vigenti normative.

Sorveglianza acque potabili

I campionamenti sulle acque potabili vengono eseguiti direttamente sui punti di erogazione delle stesse e sono finalizzati alla verifica del rispetto dei parametri chimici e microbiologici sanciti dal - Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e s.m.i. e in ottemperanza a quanto disciplinato dal Piano Regionale delle acque destinate al consumo umano a valenza triennale. Al fine di monitore in maniera omogenea il territorio della Asl Bari Sud è stato programmato il controllo di almeno 2 fontanine per ogni comune afferente a tale area.

Controlli su chioschi dell'acqua o casette dell'acqua

Considerato il capillare e continuo diffondersi sul territorio di unità di distribuzione automatica al pubblico dell'acqua della rete acquedottistica (chioschi/case dell'acqua), è di tutta evidenza che è necessario intensificare i controlli che in realtà si concretizzano in ispezioni per la verifica delle corrette prassi igienico-sanitarie in modo da scongiurare il pericolo che l'acqua diventi un veicolo di contaminazione/trasmissione di MTA e in campionamenti per la verifica analitica del rispetto dei parametri al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 e s.m.i. in attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Nel corso dell'anno 2022, sulla scorta dei dati rendicontati alla Regione negli anni precedenti ivi compresi il 2020 e il 2021 in cui il controllo sulle acque potabili era considerata attività indifferibile, il SIAN Area Sud di Bari eseguirà i controlli sulle acque destinate al consumo umano, così come riportato nella seguente tabella:

TIPO DI CAMPIONI	DA ESEGUIRE NELL'ANNO 2022
STABILIMENTI DI PRODUZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO ACQUE MINERALI	1
CAMPIONI ACQUA FONT/RUBINETTI	40
CASE DELL'ACQUA	6
ISPEZIONI CON PRELIEVI PER ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE SU SERBATOI AQP	5
ISPEZIONI CON PRELIEVI PER ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE SU POZZI DI EMUNGIMENTO DI ACQUE SOTTERRANEE OVE FUNZIONANTI	6

6. ATTIVITA' DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

La Regione Puglia, con nota prot. AOO152/1440 del 29 marzo 2019 ha fornito indicazioni relativamente alla verifica dell'efficacia in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria, in tempo reale e a posteriori, da effettuarsi nel corso dell'anno corrente e pertanto questo SIAN provvederà alla sua esecuzione in ottemperanza a quanto disposto e in linea con gli indirizzi operativi del PRIC di cui alla DGR 2194 DEL 2017, tenendo presente anche le specifiche del Reg. UE 2017/625.

7. PREVENZIONE E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Programma dei controlli in materia di sale iodato:

Un obiettivo centrale del P.R.P. (DGR 302/2016) è la programmazione di interventi finalizzati a ridurre i disordini da carenza iodica. In relazione a quanto sopra, è stato stabilito che devono essere condotti controlli ufficiali inerenti al sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva con trasmissione alla Regione dei dati relativi agli esiti di detti controlli per il successivo inoltro al Ministero della Salute e all'ISS.

Pertanto il SIAN Area SUD della ASL BARI nel corso del 2022, in accordo con il Piano Nazionale della Prevenzione finalizzato a ridurre i disordini da carenza iodica in relazione alla DGR 302/2016, eseguirà n. 30 controlli compilazione delle schede di rilevazione specifiche per verificare:

1. la disponibilità di sale iodato nei punti vendita
2. uso di sale iodato nella ristorazione collettiva.

Ristorazione collettiva, scolastica e assistenziale:

Per l'anno 2022 si dovrà svolgere, a cura di personale esclusivamente SIAN, l'attività di vigilanza nelle ristorazioni collettive, scolastiche e assistenziali mediante sopralluoghi in n.20 strutture utilizzando il modello MOD 4.7 "Controllo nutrizionale in imprese di ristorazione collettiva/assistenziale", nonché la valutazione/validazione/elaborazione di menù della ristorazione collettiva scolastica e socio/assistenziale, su richiesta delle aziende.

Partecipazione a Programmi Nazionali e Regionali di Sorveglianza Nutrizionale ed Educazione Alimentare:

Sarà garantita l'attuazione dei programmi previsti dai sistemi di sorveglianza nazionale "Okkio alla salute", "HBSC" e "GYTS" e dal programma regionale "Attivamente Sani Sorveglianza".
Sarà altresì garantita l'attuazione di programmi di Educazione Alimentare presenti nel catalogo regionale "Attivamente Sani" e "Ospitalità mediterranea".

PREVISIONE RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI

In relazione a quanto già dettagliato nel paragrafo relativo alle risorse umane disponibili, appare estremamente difficolto il calcolo del debito orario annuale relativo al personale che effettua il controllo ufficiale, tenendo presente che la pianta organica del Sian Area Sud risulta notevolmente impoverita rispetto a quanto previsto dal fabbisogno di personale indicato in provvedimenti regionali e aziendali (Vedi DDG Asl Bari del 20.04.2022).
L'indicazione del numero dei controlli che possono essere effettuate dall'organico attualmente in servizio, è oltremodo difficoltosa e non agevolmente raggiungibile in quanto condizionata da numerosissime variabili. Nonostante la possibilità che le risorse rimangano immutate e che si ipotizzi che nell'anno cui si riferisce la programmazione da predisporre non intervengano variazioni sostanziali rispetto agli anni precedenti, ossia rimanga costante il numero di allerta, di ispezioni/provvedimenti a seguito di esposti o di richiesta di enti/organi esterni, di episodi di tossinfezione alimentare ecc., il raggiungimento degli obiettivi potrebbe essere non garantito.

www.asl.bari.it| sede legale: Lungomare Starita 6, 70123 BARI | p.iva c.f.: 06534340721
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Lungomare Starita 6, 70123 BARI tel 0805842 442 | fax 0805842 425
pec: dipartimentoprevenzione.aslbari@pec.rupar.puglia.it mail: dipartimento.prevenzione@asl.bari.it
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE | SIAN AREA SUD
C.da La Russa - San Michele in Monte Laureto, 70017 PUTIGNANO

Allegato n.ro 4) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

ASL BARI - POSTA INTERNA - Protocollo n° 45839/2022 del 07/07/2022

ASLBA
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | SIAVB AREA NORD

RUVO DI PUGLIA,

numero protocollo /UOR 9 SIAV B Nord
risposta a nota *
allegati *

TRASMISSIONE SOLO A MEZZO POSTA ELETTRONICA
AI SENSI DELL'ART. 47 DEL D.LGS 82/2005

Oggetto: PIANO LOCALE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2022 SIAV B AREA NORD

Premessa

Con nota prot. n. 377 del 26/01/2021 la Regione Puglia ha disposto per i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione la proroga dei Controlli Ufficiali secondo i criteri, gli obiettivi e le indicazioni previsti dalla D.G.R. 387 del 07/03/2019, applicabili in riferimento al Reg. UE 2017/625.

1-ANALISI DEL CONTESTO SOCIO-TERRITORIALE

Il SIAV B della Macroarea Nord svolge la propria attività in un territorio che comprende n. 16 Comuni, per una popolazione complessiva di n. 433.555 abitanti (01.01.2021 – Istat) ed una superficie di 2.050,06 km².

Tab. 1: Comuni, popolazione e superficie km della Macroarea Nord -

	COMUNE	POPOLAZIONE	SUPERFICIE (KM ²)
1	Altamura	69.818	431,38
2	Gravina in Puglia	42.668	384,74
3	Poggiorsini	1.328	43,44
4	Santeramo in Colle	25.737	144,86
5	Toritto	8.176	75,35
6	Grumo Appula	12.254	81,30
7	Binetto	2.150	17,65
8	Bitetto	11.831	33,95
9	Bitritto	11.277	17,98
10	Palo del Colle	20.673	79,71
11	Bitonto	52.275	174,34
12	Corato	47.360	169,35
13	Ruvo di Puglia	24.777	223,83
14	Terlizzi	26.181	69,23
15	Molfetta	57.682	58,97
16	Giovinazzo	19.368	44,30
	TOTALE	433.555	2.050,06 (KM ²)

Il territorio non ha caratteristiche omogenee in quanto comprende una zona collinare, una pianeggiante ed una costiera. Le caratteristiche morfologiche del territorio influenzano le differenti

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

tipologie di attività esistenti, che comunque sono distribuite in modo piuttosto omogeneo sull'ambito territoriale.

2- SEDE ED ARTICOLAZIONI TERRITORIALI DEL SERVIZIO

La Direzione del SIAV B Macroarea Nord ha sede presso il Presidio Ospedaliero di Ruvo di Puglia – in Via Piave 80.

L'operatività del Servizio è assicurata dagli uffici periferici - di seguito indicati - dislocati sul territorio della Macroarea:

- Corato cui afferiscono i territori di Ruvo, Corato e Terlizzi (apertura tutti i giorni);
- Molfetta cui afferiscono i territori di Molfetta e Giovinazzo (apertura tutti i giorni);
- Bitonto cui afferiscono i territori di Bitonto, Palo del Colle, Grumo, Bitetto, Toritto, Bitritto e Binetto (apertura tutti i giorni);
- Santeramo cui afferiscono i territori di Poggiorsini e Santeramo (apertura tutti i giorni);
- Altamura cui afferiscono i territori di Altamura e Gravina (apertura tutti i giorni).
- Gravina in Puglia cui afferisce il territorio di Gravina (apertura tutti i giorni)

Oltre che nelle summenzionate sedi distrettuali, il SIAV B assicura la presenza di proprio personale anche negli impianti di macellazione ubicati nei seguenti Comuni: Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Santeramo, Toritto, Altamura (macellazione avicoli), Gravina in Puglia (impianto di macellazione aziendale)

3- RISORSE UMANE

a) Personale in servizio

Operano per il Servizio:

- n. 1 Direttore del Servizio f.f. (il Direttore titolare risulta in quiescenza dal 22/12/2015); Trattasi del Direttore SIAV B Metro ad interim Area Nord
- n. 1 Dirigente Responsabile Unità Operativa Semplice f.f. – Posto attualmente vacante;
- n. 12 Dirigenti Veterinari (di cui 3 ultrasessantacinquenni e 4 ultrasessantenni);
- n. 2 Veterinari Specialisti, di cui uno in condivisione con il SIAV B SUD;
- n. 14 Tecnici della Prevenzione, di cui uno operante in qualità di T.d.P. Coordinatore; (dal 01 luglio p.v.una unità viene collocata in quiescenza, vi sono altre due unità ultrasessantacinquenni)
- n.1 Coadiutore Amministrativo
- n 3 Assistenti Amministrativi
- n. 1 Ausiliario Specializzato.
- n. 1 Operatore tecnico specializzato (Autista) per il recapito dei campioni presso Laboratorio.

b) Articolazione funzionale del Servizio

Allo stato:

n. 01 Direttore di Struttura Complessa del Servizio f.f. è Autorità Competente, ha sede presso il Presidio Ospedaliero di Ruvo di Puglia – in via Piave 80.

- n. 01 Dirigente Veterinario Responsabile f.f. di Struttura Semplice ha sede presso la Direzione, coadiuva e sostituisce il Direttore in caso di assenza ed è veterinario ufficiale presso altri stabilimenti del territorio; (posto vacante)
- n. 12 Dirigenti Veterinari sono veterinari ufficiali presso gli stabilimenti CE del territorio; di costoro 04 sono anche Veterinari Ufficiali presso distinti impianti di macellazione;

n. 02 Medici Veterinari Specialisti operano presso stabilimenti di macellazione e per specifiche attività territoriali;
- n. 01 T.d.P. Coordinatore
- n. 13 TT.dd.PP. dislocati presso gli uffici territoriali;
- n. 04 unità di personale amministrativo dei quali n. 03 operano presso la Direzione del Servizio, unitamente all'Ausiliario; un amministrativo ed un operatore tecnico specializzato operano sul territorio.

Attualmente un dirigente veterinario è in malattia da circa tre anni e sembra non in condizione di riprendere servizio, un altro dirigente veterinario maturerà il requisito del pensionamento nel prossimo mese di agosto, alcuni veterinari sono affetti da patologie croniche e, nonostante tutto, continuano a lavorare anche e ancora presso i mattatoi con notevole disagio fisico.

Non può garantirsi la completa esecuzione di quanto previsto dal PRIC, risulta difficile la piena realizzazione degli Obiettivi Aziendali, non è possibile assicurare l'esatto adempimento di tutte le incombenze che gravano sul Servizio, ivi compresi i compiti previsti dai Piani Nazionali e Ministeriali e il tutto rimane comunque subordinato alla totale assenza di eventi imprevisti e straordinari che, ove incidano ulteriormente e negativamente sulla erogazione delle attività di Servizio, potrebbero ancor di più destabilizzare la tenuta organizzativa.

Tanto si evidenzia, considerato che il processo di pianificazione/programmazione deve indicare anche la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente, e, a tal riguardo, si ritiene che tale criticità debba essere oggetto di analisi all'interno dell'Autorità Competente e, comunque, debba essere rappresentata al livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni e conseguenziali adempimenti di competenza.

Ciò consentirà alla Direzione Aziendale Strategica di acquisire evidenza dell'esistenza di un eventuale scostamento tra gli obiettivi fissati dai livelli essenziali di assistenza (mission istituzionale), nonchè dalle ulteriori disposizioni comunitarie e regionali e il correlato grado di raggiungimento degli stessi, al fine di valutare la necessità di garantire ulteriori risorse alle attività di controllo ufficiale e consentire di monitorare la reale erogazione delle prestazioni definite, tanto anche in considerazione dei criteri fissati da parte della Regione con DGR N. 1386 del 12-08-2020 per il calcolo del fabbisogno di risorse umane e strumentali, necessarie per il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Nella seguente tabella 2 vi è la rappresentazione grafica della dislocazione dei distretti e del personale afferente a questa U.O.C. sul territorio di competenza.

Tab. 2: Distretti e Personale del SIAV B Area Nord –

SIAV B AREA NORD SEDE DISTRETTI E PERSONALE IN SERVIZIO - ANNO 2021		
COMUNE/DISTRETTO	**PERSONALE VETERINARIO**	**ALTRO PERSONALE**
RUVO DI PUGLIA -	Dr. Michele Troiano - Direttore di S.C. f.f. e Responsabile del Servizio ad interim (dal 01.12.2016)	Amministrativi: Dr.ssa Paola Malcangi Sig.ra Rosa Cantatore

ASLBA

DIREZIONE DEL SERVIZIO **Corso Piave 80, 70037 tel 0803608 262** **pec:** **siavbnord.aslbari@pec.rupar.puglia.it**	Dr.ssa Maria Malcangi incaricata. Responsabile f.f di S.S. – Coadiuva e sostituisce il Direttore f.f. in caso di assenza, Veterinario Ufficiale e responsabile dei flussi informativi	Sig. Donato Danisi Sig. Angelo De Nicolo (Ausiliario Specializzato)
CORATO DISTRETTO DI: CORATO, RUVO, TERLIZZI Via Galliani 36 – 70033 tel 0803608809	Dr.ssa Maria Malcangi, Dott. Pietro Cornacchia Dr.ssa Raffaella Valente, attualmente assente per malattia	TT.dd.PP.: Amedeo Mattia, Domenico Pisicchio, Nunzio Quercia Salvatore Balducci Vincenzo Avella
MOLFETTA DISTRETTO DI: MOLFETTA GIOVINAZZO Via Togliatti 6 – 70056 tel 0803357928	Dr. Valerio Iurilli, Dr. Salvatore Capurso, Dr. G.L. Germinario,	TT.dd.PP.: Di Gennaro Leonardo, Rana Domenico Giuseppe Mongelli
BITONTO DISTRETTO DI: BITONTO PALO DEL COLLE, GRUMO, TORITTO, BITETTO, BITRITTO, BINETTO Via G. Gomes - 70032 tel 080 3737338	Dr.ssa Daniela Scorrano Dr. Giuseppe Castoro, Dr. Gaetano Cariello	TT.dd.PP.: Concetta Racaniello Vito Ruggiero
SANTERAMO DISTRETTO DI: ALTAMURA, GRAVINA, POGGIORSINI SANTERAMO Via P.Togliatti n. 9- 70029 tel.0803035783	Dr. Tommaso Lillo, Dr. Nicola Cirasola, Dr. Michele Polignieri Dr.ssa A.M. Russo – Veterinario Specialista	TT.dd.PP.: Francesco Serini (Coordinatore) Lorenzo Mininni, Erasmo Plantamura, Cucco Mariagrazia Amministrativi: Vincenzo Ciccimarra Tecnico Mario Angiuli (Autista)

4- RISORSE STRUMENTALI

Sono disponibili n. 11 **auto di servizio**, di cui n. 1 in attesa di rottamazione, n. 04 immatricolate da 10 anni e n. 3 da oltre 15 anni e, pertanto, occorre provvedere a pianificare la sostituzione di almeno n. 7 autoveicoli; gli operatori sprovvisti di auto di servizio, per la peculiarità delle prestazioni del SIAV B principalmente erogate sul territorio al di fuori degli uffici, usufruiscono per quanto possibile del rimborso kilometrico previsto nei casi di utilizzo del mezzo proprio.

La dotazione di **attrezzature informatiche** fisse, in tutti i casi obsolete, è inferiore al numero degli operatori. Seppure attesi i portatili da utilizzare per la redazione di atti nel corso delle attività di controllo istituzionali sul territorio non sono ancora in possesso del servizio.

Manca stampante multifunzione ad elevata capacità nell'ufficio di Corato.

La dotazione degli **strumenti** tecnici per esperire le attività di controllo ufficiale risulta carente, oltre che per le autovetture di servizio e per PC portatili con stampanti annesse, per la indisponibilità di phmetri, termometri tarati, frigoriferi da collegare alle auto di servizio con apparecchiature di controllo della temperatura tarate secondo le disposizioni normative di settore, ovvero auto munite di vano refrigerato; occorre rammentare che i campioni analitici eseguiti devono essere obbligatoriamente

ASLBA

mantenuti e conservati a temperatura controllata e registrata dal momento del prelievo fino alla consegna al laboratorio di analisi.

5- PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2022

Si riporta qui di seguito la scheda riportante gli obiettivi dipartimentali da raggiungere che impegnerà il personale del Servizio nel relativo adempimento. (Tab 4)

(Tab 4)

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – UOC D.PREV – SIAV B - AREA NORD							
OBIETTIVI OPERATIVI PER L'ESERCIZIO 2022							
N°	PESO	DESCRIZIONE	INDICATORE	TARGET	NOTE	Responsabile delegato dal Direttore	Personale coinvolto
1	M	Percorso attuativo Certificabilità degli Enti del SSR	Trasmissione dei prospetti trimestrali di rendicontazione dei Servizi/Prestazioni erogati dal Dipartimento come da Manuale delle Procedure amministrativo-contabili (pagg.31-33)	Trasmissione di N. 4 Prospetti Trimestrali	Certificato da AGRF	Dott.ssa Paola Malcangi	Amministrativo
2	M	Attuazione del Piano Triennale per la prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza	Rispetto della Normativa in materia di Trasparenza	Rispetto delle misure di prevenzione assegnate alla Macrostruttura del Piano Triennale Aziendale per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza 2022-2024 e supporto istruttorio all'RPCT per le segnalazioni riguardanti la macrostruttura	Certificato da RPCT	Dott. Girolamo Livio Germinario	Tutto il personale
3	M	Efficienza organizzativa	Monitoraggio attività libero professionale per la verifica del rispetto del vincolo di non superamento dei volumi di attività istituzionale	Riscontro alle richieste formulate da Macroarea ALPI D3 relative all'invio mensile dei volumi di attività ALPI con la dichiarazione dei volumi mensili di attività istituz. corrispondenti	Allegare Note di riscontro nella Relazione finale	Dott.ssa Paola Malcangi	Amministrativo
4	B	Efficienza Organizzativa	Monitoraggio del grado di raggiungimento degli obiettivi	Trasmissione 2 Report semestrali	Da inviare via mail alla Dir. del Dipartimento e da allegare alla Relazione finale da trasmettere al Dir. del Dip. di Prevenzione	Dott.ssa Maria Malcangi	Dirigenti Veterinari
5	M	Qualità flussi informativi	Flussi informativi trasmessi entro i termini previsti / totale flussi informativi di competenza	100%	Obiettivo certificato dalla Direzione del Dipartimento	Dott. Livio Germinario	Dirigenti Veterinari e TTddPP
6	B	Miglioramento della qualità percepita	N° questionari predisposti dalla Direz. del Dipartimento per la rilevazione della qualità percepita somministrati all'utenza	≥ 50	Elaboraz. dati e relazione conclusiva con individuazione di eventuali proposte correttive a cura dell'UO da inviare entro il 31/12 alla Direz. del Dipartimento	Dott. Serini	TTddPP

ASLBA

7	A	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	Controllo dei caseifici riconosciuti e registrati	Controllo dell' 80% dei caseifici riconosciuti e registrati	Utilizzo delle check list SEU predisposte dalla Regione Puglia	Dott.ssa Maria Malcangi	Veterinari Ufficiali stabilimenti lattiero caseari
8	A	Controllo dell'implementazione delle procedure di servizio	Supervisione in campo del personale dirigente e controllo a posteriori dei TDP	Supervisione e controllo sul 50% del personale in servizio	Rif. DGR N° 928/2013	Dott. Lillo	Dott.ssa Maria Malcangi, Dott. Germinario e Dott. Serini
9	M	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	Controllo semestrale dei Centri di imballaggio uova	Controllo semestrale del 100% dei Centri di imballaggio uova	Attività congiunta con UU.OO.CC. SIAV C	Dott. Castoro	TTddPP
10	M	mantenimento standard adeguati di sicurezza alimentare	Revisione ed adeguamento delle analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti CE	Revisione ed adeguamento delle analisi del rischio sul 100% degli stabilimenti riconosciuti CE	Art. 4 D.lgs. n. 27/21	Dott. Polignieri	Veterinari Ufficiali stabilimenti CE
11	A	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	Programmazione ed esecuzione di controlli congiunti con il SIAN sulla ristorazione scolastica e socioassistenziale	Almeno 2 verifiche	Obiettivo condiviso con UOC SIAN	Dott.ssa Maria Malcangi	Dott. Germinario e TTddPP
12	M	Efficienza organizzativa	Tempestivo ed accurato riscontro ai rilievi formulati dal Collegio Sindacale	Riscontro entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta del Direttore del Dipartimento	Certificato dal Direttore del Dipartimento	Dott. Iurilli	Dott. Serini

5A-OSA REGISTRATI/RICONOSCIUTI 853/04
Anagrafe delle Imprese Alimentari

Organigramma Veterinari Dirigenti con funzione di Veterinario Ufficiale in Stabilimenti Riconosciuti (Tab 6)

Nel Territorio del SIAV B NORD sono operanti numerose aziende produttrici di alimenti di origine animale, molte delle quali figurano negli elenchi ministeriali autorizzate alle esportazioni dei loro prodotti verso i Paesi Terzi.

E' di chiara evidenza che rappresentano uno spaccato produttivo di eccellenza nella nostra Regione contribuendo in maniera significativa alla ricchezza regionale anche grazie all'impegno dei

ASLBA

veterinari ufficiali che con il loro operato garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti e certificano la qualità delle esportazioni mediante emissione di appositi certificati sanitari.

La riduzione del numero dei dirigenti veterinari in questi ultimi anni pone seriamente in discussione la tenuta del sistema e, se non si adottano gli opportuni correttivi in tempi rapidi, si paventa il rischio di non poter sostenere i necessari controlli ufficiali finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e mantenere le nostre aziende sui mercati internazionali.

Di seguito si rappresenta lo schema tabellare con l'elenco degli Stabilimenti Riconosciuti CE e i rispettivi veterinari ufficiali individuati da questa Direzione.

Come si può evidenziare, nel territorio di competenza questo Servizio deve controllare n. 135 stabilimenti CE che sviluppano n. 161 linee produttive, singolarmente assegnati secondo i seguenti prospetti:

DOTT. CAPURSO SALVATORE

	SEZ. 6 - PROD. BASE CARNE					Sez:		
1	CE IT J8F33	CASA MURGIA S.R.L.	8133170723	8133170723	CONTRADA MONTI ZONA PIP LOTTO 33 SN, GRUMO APPULA (BA)	6	PP	B | P
	SEZ. 9 - LATTE							
2	CE IT 16 149	CASEIFICIO ADRIALATTE DI FIORENTINO F. E C.	3523480725	-	C.SO ROMA 16/18 , GIOVINAZZO (BA)	9	PP	| O | C | B
3	CE IT C3E1D	L'ARTIGIANO DEL LATTE DI STRAGAPEDE ROBERTO	6524310726	-	VIA CAPPUCCINI, 43 , GIOVINAZZO (BA)	9	PP	| O | C | B
4	CE IT P926V	BRUNO COSIMO	3104600725	BRNCSM56H19A893A	VIA TOMMASO TRAETTA 58, BITONTO (BA)	9	PP	B
5	CE IT R6B3Y	CASEIFICIO LUBES DI LUBES GAETANO E C. S.A.S.	5425630729	-	VIA GEN. PLANELLI N. 15/17 , BITONTO (BA)	9	PP	B
6	CE IT K5B5G	CASEIFICIO TRITTO S.A.S. DI TRITTO GIOVANNI E C.	7288200723	7288200723	VIA MATTEOTTI 102, BITONTO (BA)	9	PP	B
7	CE IT W6B64	CASEIFICIO TRITTO VINCENZO DI TRITTO VINCENZO	6495410729	-	VIA RAFFAELE GOMEZ4/4A , BITONTO (BA)	9	PP	B
8	CE IT J8S2T	CASEIFICIO SANTOBIANCO S.N.C. DI SANTOIEMMA PIETRO & BIANCO GIANNI	7590380726	7590380726	PIAZZA UMBERTO 3, BITETTO (BA)	9	PP	B
9	CE IT 16 244	CASEIFICIO CAMPANALE S.R.L.	5299690726	-	VIA A. VOLTA 74 , RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
10	CE IT S6V5K	CASEIFICIO FRACCHIOLLA DI FRACCHIOLLA FRANCESCA	8166580723	FRCFNC85E61H645K	VIA SCARLATTI 51-55, RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	B
11	CE IT L2L6J	GAROFALO VITO	4700790720	GRFVTI71C22A893X	VIA N. FORNELLI 62-64, BITONTO (BA)	9	PP	B | O | C
12	CE IT J185Q	RONCO GAETANO	3902660723	-	VIA BOVIO N. 2 , BITONTO (BA)	9	PP	B

13	CE IT L1R7L	L'OFFICINA DEL LATTE DI CAMPANALE MICHELE	7907450725	CMPMHL90E08C983R	VIA ALDO MORO 51/A-B, RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	B
14	CE IT 16 283	CASEIFICIO GRIMALDI			VIA C. ALBERTO 88 , BITRITTO (BA)	9	PP	| O | C | B

DOTT. CARIELLO GAETANO

	SEZ. 10 - UOVA					Sez:		
1	CE IT Q9781	DEBERNARDIS GIUSEPPE	3290210727	DBRGPP64A21A225E	STRADA PROVINCIALE 161 KM 32,550 INT 9, ALTAMURA (BA)	10	EPC	
2	CE IT N7705	VITI MARCELLO	949620728		VIA CERASO, 5, ALTAMURA (BA)	10	EPC	
3	CE IT B2F72	AVICOLA SANT'ANDREA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA	7447030722	-	VIA MODUGNO, KM.0,900, BITRITTO (BA)	10	EPC	
4	CE IT P517M	NUOVA AVICOLA S.R.L.	8102800722	-	VIA LOSETO, KM.0,700 sn, BITRITTO (BA)	10	EPC	
5	CE IT R8B4Q	DI BARI FEDELE	3659140721		VIA CASTEL DEL MONTE, 145, CORATO (BA)	10	EPC	
6	CE IT R8B4Q	DI BARI FEDELE	3659140721	-	VIA CASTEL DEL MONTE, 145, CORATO (BA)	0	EPC	
7	CE IT G197H	TATOLI RICCARDO	3027410723		VIA CAPRICCIOSA- C.DA MINIELLO , CORATO (BA)		EPC	
8	CE IT N9R3F	CATALDI MICHELE	4671010728	-	S.P. TERLIZZI-GIOVINAZZO, KM.2 - CONTRADA PISCINA GIACCHETTA, TERLIZZI (BA)		EPC	

DOTT. CASTORO GIUSEPPE

	MATTAOI SEZ. 1							
1	CE IT G1T53	DI GIOSA CARNI SRL	6223540722	6223540722-	CONTRADA LAGO VECCHIO s.n., TORITTO (BA)	1	SH	C | P | O
2	CE IT G1T53	DI GIOSA CARNI SRL	6223540722	6223540722-	CONTRADA LAGO VECCHIO s.n., TORITTO (BA)	1	CP	B | S | P | O | C
3	CE IT G1T53	DI GIOSA CARNI SRL	6223540722	6223540722-	CONTRADA LAGO VECCHIO s.n., TORITTO (BA)	0	CS	B | S | P | O | C
4	CE IT 2818 F	FRATELLI SICILIANI S.R.L.	7130530723	7130530723	VIA VECCHIA PER CEGLIE, S.N. , BITRITTO (BA)	1	CP	B | S | P | O | C

	LATTE SEZ. 9							
5	CE IT F1A05	CASEIFICIO DONVITO DI DONVITO DONATO ANTONIO	8297690722	DNVDTN66P07E038Y	VIA ROMA 9, GRUMO APPULA (BA)	9	PP	B
6	CE IT F4D8E	CASEIFICIO FIORE DI FIORE FILOMENA	4865470720		VIA BIEBESHEIM N. 23 , PALO DEL COLLE (BA)	9	PP	B
7	CE IT U5J2S	CASEIFICIO SAN GIUSEPPE DI SAS DI GATTULLI PINO E CO.	7597540728	7597540728	VIA BITETTO 23/25, PALO DEL COLLE (BA)	9	PP	B

DOTT. CIRASOLA NICOLA

	MATTAOI SEZ. 1							
1	CE IT 1833 M	MASELLI INDUSTRIE S.R.L.	7325120728	7325120728	VIA VOLTA, 16, RUVO DI PUGLIA (BA)	1	SH	B | S | P | O | C
2	CE IT S875F	AZ. AVICOLA CAMICIA G.PPE E FIGLI			VIA CARPENTINO 87, ALTAMURA (BA)	2	SH	A | L
	LATTE SEZ. 9							
3	CE IT C307H	ARTE & LATTE SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA	8273920721	8273920721	VIA PARISI 63, ALTAMURA (BA)	9	PP	B
4	CE IT 16 338	CASEIFICIO DICECCA DI DICECCA ANGELANTONIO & FIGLI S.N.C.	5563590727	5563590727	VIA BARI 26, ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
5	CE IT 16 190	CASEIFICIO MERCADANTE DI DICECCA VINCENZO & PANARO MARIA S.N.C.	5104160725	-	P.ZZA MERCADANTE ANG. VIA MAGENTA , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
6	CE IT S7Y83	CASEIFICIO RINALDI FRANCESCO	4614460725	RNLFNC68R02A225E	VIA S. GENNARO 30, ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
7	CE IT R4855	DICECCA STELLA	5756840723	-	PIAZZA MATTEOTTI 10 - 14 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
8	CE IT 16 250	DITTA NUZZI FRANCESCO	5119790722	-	VIA TORQUATO TASSO 160 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
9	CE IT 16 305	DITTA PICERNO VITANTONIO	3839300724	-	VIA 4 NOVEMBRE 21 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
10	CE IT Z5U16	LA BONTA' DEL LATTE DI LOIUDICE ANGELO RAFFAELE	6102330724	-	VIA PIETRO COLLETTA N. 29 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
11	CE IT C9P6U	RINALDI CATALDO	4184520726		VIA CASTEL DEL MONTE 9/A , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B

12	E IT G3M6D	RICCIARDI NICOLA	3451640720	-	VIA GIARDINI,34 , GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
13	E IT 16 230	CASEIFICIO ARTIGIANALE DEI F.LLI DE ROSA S.R.L.	6373610721	-	VIA MILANO 30 , GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
14	CE IT Y621V	CASEIFICIO ORO BIANCO DI MALCANGI SALVATORE	8314130728	MLCSVT96R25A048Z	VIA F.LLI MENINNI , 24, GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
15	CE IT D640F	SCARABAGGIO ROSA	7248930724	-	VIA VECCHIA BUONCAMMINO 121-123 , ALTAMURA (BA)	9	PP	B
16	E IT Q0T1P	LA GOCCIA DEL LATTE DI CASSANO FRANCESCO	7919620729	CSSFNC91C06A225U	VIA CORSICA 43-47, GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	B | O | C
17	REG. CE 852/04	DE NORA ANTONIO			C.DA GUARDIALTO, GRAVINA IN PUGLIA (BA)			
18	REG. CE 852/04	CASINO CHIARA			C.DA MENDICHICCHIO POGGIORSINI			

DOTT. PIETRO CORNACCHIA

	SEZ. 9 - LATTE							
1	CE IT X5H8C	MILKOM S.R.L.	7820920721	7820920721	VIA CISTERNA GALLINA 6, CORATO (BA)	9	CC	| O | C | B
	CE IT X5H8C	MILKOM S.R.L.	7820920721	7820920721	VIA CISTERNA GALLINA 6, CORATO (BA)	0	CC	| O | C | B
24	CE IT 16 429	CARONE MATTIA	7598840721	CRNMTT65T03A225S	CONTRADA NOTARVINCENZO SN, RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
3	REG. CE 852/04	ANTICHI SAPORI DEL LATTE DI CATERINA GIUSEPPE	5411560724		VIA D'ABENEVOLE N.18 , RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	B
4	E IT 16 76	F.LLI CICALA S.N.C. DI FILIPPO E FEDELA CICALA	6723050727	-	VIA MONTANARA ANG. VIA PARAL CURTATONE 4/20 , GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
5	CE IT 16 205	MALCANGI GIOVANNI	7714800724	MLCGNN91S01F052T	VIA G. RAGNI 290, GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
6	REG. CE 852/04	AZ. AGR. FORNISONE DEI F.LLI VINCENZO E DARIO DEL VECCHIO			C.DA FERRATELLA RUVO DI PUGLIA			
7	REG. CE 852/04	AZ. AGRICOLA COPPA DI CAPUTI VITTORIO			CONTRADA COPPA – RUVO DI PUGLIA			
8	CE IT C6R8Z	CASEIFICIO SPINELLI NICOLA		SPNNCL57H15H749U	VIA DON PAPPAGALLO N. 38 ANG. VIA GIOBERTI , RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B

ASLBA

9	CE IT H7S21	TAMBONE GIUSEPPE	6086280721		VIA ESTRAMURALE SCARLATI N..13-15 , RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	B

DOTT.SSA CONVERSANO CHIARA

	SEZ. 9 - LATTE							
1	CE IT Y8206	DITTA CASEIF.F.LLI TARANTINO S. E F. SNC	03804400723		VIA GALILEO GALILEI 73-73A - GRAVINA IN PUGLIA	9	PP	B | O | C
2	CE IT 16 272	ANTICO CASEIFICIO ANDRIESE DI SURIANO GIUSEPPE E C. S.N.C.	5617580724	-	VIA XXIV MAGGIO 1 , CORATO (BA)	9	PP	| O | C | B
3	CE IT Q1X5Q	PRIMIZIE DEL LATTE DI GAGLIARDI MICHELE	7135600729	-	VIA IV NOVEMBRE N. 81 , CORATO (BA)	9	PP	B
4	CE IT A1B3Y	CASIFICIO PAPAREELLA DI ANGELO PETRONE	8023130720	PTRNGL66C04H645N	VIA V GESMUNDO ANG. VIA PEPE N. 45 54, RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	B
5	CE IT C1E27	CASEIFICIO DI GIACOMO PELLEGRINI	-	PLLGCM72D03H645J	VIA ISABELLA GRIFFI,2 , RUVO DI PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
6	CE IT 16 275	DITTA ACQUAVIVA GIUSEPPE	4000640724	-	VIA RAGNI 89-91 , GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B

DOTT. GERMINARIO LIVIO

	CARNI E PRODOTTI							
1	CE IT Q8J3A	CO.BE.CA. S.R.L.	3454860721	-	S.P. 231 KM 46,400 , CORATO (BA)	1	CP	B | S | P | O | C
	CE IT Q8J3A	CO.BE.CA. S.R.L.	3454860721	-	S.P. 231 KM 46,400 , CORATO (BA)	5	MM	B | S | P | O | C
	CE IT Q8J3A	CO.BE.CA. S.R.L.	3454860721	-	S.P. 231 KM 46,400 , CORATO (BA)	5	MP	B | S | P | O | C
	CE IT Q8J3A	CO.BE.CA. S.R.L.	3454860721	-	S.P. 231 KM 46,400 , CORATO (BA)	0	CS	A
2	CE IT 1101 S	M. F. C. S.R.L.	-	2393780644	S.P.231, KM. 31,00 , CORATO (BA)	1	CP	B | S | P | O | C
	CE IT 1101 S	M. F. C. S.R.L.	-	2393780644	S.P.231, KM. 31,00 , CORATO (BA)	0	CS	B | S | P | O | C

	STABILIMENTI ITTICI							
3	CE IT T4465	ILSA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA			VIA CASSANO 61/63, ALTAMURA (BA)	7	DC	
4	CE IT V8E1K	BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.			VIA BARI KM 784,750 SN, GIOVINAZZO (BA)	7	DC	
	CE IT V8E1K	BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.			VIA BARI KM 784,750 SN, GIOVINAZZO (BA)	0	CS	
	CE IT V8E1K	BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.			VIA BARI KM 784,750 SN, GIOVINAZZO (BA)	8	PP	
	CE IT V8E1K	BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.			VIA BARI KM 784,750 SN, GIOVINAZZO (BA)	8	FFPP	
5	CE IT 1359	ONSORZIO MERCATO ITTICO MOLFETTA			VIA BANCHINA SAN DOMENICO sn, MOLFETTA (BA)	0	CS	
	CE IT 1359	ONSORZIO MERCATO ITTICO MOLFETTA				8	WM	
	CE IT 1359	ONSORZIO MERCATO ITTICO MOLFETTA				8	PP	
6	CE IT 3068	ITTICA DI DIO S.R.L.			VIA ADRIANO OLIVETTI, 41/A, MOLFETTA (BA)	8	PP	
	CE IT 3068	ITTICA DI DIO S.R.L.				0	CS	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
	CE IT 3068	ITTICA DI DIO S.R.L.				8	FFPP	
7	CE IT T3J13	ALLEGRETTA ANGELA E C. S.N.C M/P MIZAR			VIA CANONICO DE BEATIS N.24/D , MOLFETTA (BA)	8	ZV	
8	CE IT R487C	GATTA ANGELA			STRADA PROVINCIALE PALO-BINETTO s.n., PALO DEL COLLE (BA)	0	CS	
	CE IT R487C	GATTA ANGELA				8	FFPP	
	CE IT R487C	GATTA ANGELA				8	PP	
	DEPOSITI E ALTRO							

ASLBA

9	CE IT Z4E5M	T & M LOGISTICA INTEGRATA S.R.L.			STRADA PROVINCIALE 231, KM.79+0,400 SN, BITONTO (BA)	0	CS	| P | O | L | C | B | A
10	CE IT X365Z -	MAIORA S.R.L.			VIA SANTA LUCIA A.C. S.N., CORATO (BA)	1	CP	B | P | O | C
	CE IT X365Z -	MAIORA S.R.L.				2	CP	A
	CE IT X365Z -	MAIORA S.R.L.				3	CP	wU
	CE IT X365Z -	MAIORA S.R.L.				8	FFPP	
	CE IT X365Z -	MAIORA S.R.L.				0	CS	
11	CE IT G3V7U	MAIORA S.R.L.			VIA DEGLI INDUSTRIALI - ZONA ASI, 4 A-B-C, MOLFETTA (BA)	1	CP	B | S | P | O | C
	CE IT G3V7U	MAIORA S.R.L.			VIA DEGLI INDUSTRIALI - ZONA ASI, 4 A-B-C, MOLFETTA (BA)	8	FFPP	
	CE IT G3V7U	MAIORA S.R.L.			VIA DEGLI INDUSTRIALI - ZONA ASI, 4 A-B-C, MOLFETTA (BA)	0	CS	B | S | P | O | C
12	REG. CE 852/04	MAIORA SRL			VIA SAN MAGNO – CORATO (BA)			
13	CE IT Q825 L	PORTO DI MOLFETTA				0		
14	CE IT B2957	AMICO MIO S.R.L.			STRADA STATALE 99 ALTAMURA MATERA KM 7.200 C.DA MARINELLA 1092, ALTAMURA (BA)	0	RW	-
	CE IT B2957	AMICO MIO S.R.L.				0	CS	P
15	REG. CE 852/04	MARVITA			VIA SELVA N. 145- ALTAMURA (BA)			
16	REG. CE 852/04	DI MARNO SRL			VIA VECCHIA BUONCAMMINO N. 252 – ALTAMURA (BA)			
17	CE IT Y5G2Y	CORNACCHIA SALUMI SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA			VIA SAN MARINO 102/104, ALTAMURA (BA)	0	RW	OCB

ASLBA

DOTT. VALERIO IURILLI

1	REG. CE 852/04	LIDL			MOLFETTA			
2	CE IT D222J	CASEIFICIO ALTAMURA DI PIETRO ALTAMURA	4934520729	-	VIA MOLFETTESI D' ARGENTINA, 28/A , MOLFETTA (BA)	9	PP	B
3	CE IT K1P1Q	CASEIFICIO CAMPANALE DI CAMPANALE ANDREA & C. S.A.S.	8498730723	8,499E+09	VIA TEN. MARZOCCA 16/A, MOLFETTA (BA)	9	PP	B
4	CE IT P7J9X	CASEIFICIO CASTEL BIANCO S.N.C. DI SERINO RICCARDO & C.	8128940726	8,129E+09	VIA BARI 39, MOLFETTA (BA)	9	PP	B
5	CE IT 16 148	CASEIFICIO D`AVANZO S.N.C. DEI F.LLI D`AVANZO DOMENICO E GAETANO	5599520722	-	VIA CAPPELLINI 8/10 , MOLFETTA (BA)	9	PP	| O | C | B
6	CE IT 16 240	DITTA CENTRO LATTE STASI S.R.L.	1262420720	-	ZONA ARTIGIANALE LOTTO H1A , MOLFETTA (BA)	9	PP	| O | C | B
7	CE IT 16 240	DITTA CENTRO LATTE STASI S.R.L.	1262420720	-		9	CC	| O | C | B
8	CE IT F7K4E	L'ANGOLO DEL LATTE DI VILARDI ANTONIO	7709330729	VLRNTN93P03F284A	VIA TENENTE FIORINO 16/18, MOLFETTA (BA)	9	PP	B
9	CE IT K1Y5M	LE BONTÀ DEL LATTE DI FLACCO FRANCESCO	-	FLCFNC74C05L109X	VIA G. SALEPICO ,127 , MOLFETTA (BA)	9	PP	| O | C | B
10	CE IT G5S9X	LE DELIZIE CASEARIE DI LOSITO RICCARDO E C. S.N.C.	6058420727	6,058E+09	VIA PARADISO, 87, MOLFETTA (BA)	9	PP	B
11	CE IT M5X2L	PRIMIZIE DEL LATTE DI GAGLIARDI MICHELE	7135600729	GGLMHL70C10A285L	CORSO FORNARI 133, MOLFETTA (BA)	9	PP	B
12	CE IT T667F	TRADIZIONI ANDRIESI S.N.C. DI SANSONE SAVINO E LEONETTI RICCARDO	7881200724	7,881E+09	VIA MASSIMO D'AZEGLIO ANGOLO VIA RICASOLI 12/14, MOLFETTA (BA)	9	PP	B
13	CE IT K1W7X	BIANCHE DELIZIE S.N.C. DI CARAPELLESE MICHELE E DI PALMA VINCENZO	6521410727	-	VIA DUCA DEGLI ABRUZZI 6/8 , TERLIZZI (BA)	9	PP	B
14	CE IT G8134	DELIZIE AL LATTE S.A.S. DI SIMONE CARLO & C.	4441570720	4,442E+09	VIA TRIPOLI 78/80, TERLIZZI (BA)	9	PP	B
15	CE IT G3P9G	FLACCO MAURO	1362090720	-	VIALE DELLE MIMOSE, 26 , TERLIZZI (BA)	9	PP	B
16	CE IT B2H1M	GROSSO CATALDO	6654950721	-	VIA ALCIDE DE GASPERI 3/4 , TERLIZZI (BA)	9	PP	B
17	CE IT D0X4T	GROSSO GIOVANNI	6786610722	-	C.SO GARIBALDI, 48/50 , TERLIZZI (BA)	9	PP	B

ASLBA

18	CE IT V412P	LE BONTA' DEL LATTE SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA	8179800720	8,18E+09	VIA PIAVE 70/72, TERLIZZI (BA)	9	PP	B

DOTT. LILLO TOMMASO

	SETTORE CARNI							
1	CE IT 2473 M	CAVALLINO SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA	8180060728	8180060728	CONTRADA LACOMETANA, 16, SANTERAMO IN COLLE (BA)	1	SH	B | S | P | O | C
2	REG. CE 852/04	GIRASOLE SS			C.DA.SERRONE – SANTERAMO IN COLLE			
3	CE IT 0 960 M	TINELLI LEONARDO	3595720727	-	C.DA SAVA, 8 , SANTERAMO IN COLLE (BA)	2	SH	L
4	CE IT L7D78	PORFIDO & FIGLI SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA	3275060733	3275060733	CONTRADA CHIANCARO 42, SANTERAMO IN COLLE (BA)	5	MP	B | S | P | O | C
	CE IT L7D78	PORFIDO & FIGLI SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA	3275060733	3275060733	CONTRADA CHIANCARO 42, SANTERAMO IN COLLE (BA)	5	MM	B | S | P | O | C
6	CE IT 16 312	LA FIORDILATTE DI SOLLECITO DAVIDE & C. SOCIETA' IN ACCOMANDITA SEMPLIC	5193030722	5193030722	VIA S. TERESA 15/19, ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
7	CE IT N3E35	CASEIFICIO CONTE TOMMASO	6979680722		VIA VASTO 35/37 , ALTAMURA (BA)	9	PP	B
8	CE IT S2F3X	CASEIFICIO FORTE S.A.S. DI FORTE MICHELE	6802410727		VIA MONTE POLLINO N. 42 , ALTAMURA (BA)	9	PP	C
9	CE IT 16 304	DITTA CASEIFICIO LORUSSO SNC	4806590727	-	VIA MATERA 64/A , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
10	CE IT M5T6U	CASEIFICIO NOVIELLO DI NOVIELLO MARIA E C. S.A.S.	7452390722	-	VIA UGO FOSCOLO,17 , ALTAMURA (BA)	9	PP	B
11	CE IT N4G53	LA ROMALAT S.N.C. – CENTRO RACCOLTA LATTE	5002600723	-	VIA S. SILVESTRO N. 2-4 , ALTAMURA (BA)	9	CC	| O | C | B
12	REG. CE 852	AZ. AGR. BELLACOSA GIOVANNI – INTERMEDIARIO SENZA DEPOSITO			VIA MONFALCONE 52/A ; ALTAMURA (BA)			
13	CE IT L2J90	CASEIFICIO DELL'ALTA MURGIA DI PICERNO GIUSEPPE & C. S.A.S.	05906240725	05906240725	VIA GIACOMO PUCCINI 43/45, ALTAMURA (BA)	9	PP	B | C
14	CE IT 16 372	CASEIFICIO DELL`ALTA MURGIA DI PICERNO GIUSEPPE & C. S.A.S.	05906240725	DA VERIFICARE CHIUSURA	VIA PICCINNI,22 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
15	REG. CE 852	AZ. AGRICOLA AGRIVENTURA DI VENTURA NUNZIO			C.DA MEZZO PRETE SNC; ALTAMURA (BA)			

ASLBA

DOTT. MARIA MALCANGI

	SETTORE LATTE							
1	CE IT M4Z87	APULIA LOCAL FOOD SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	8289810726	8289810726	VIA GIUSEPPE DI VITTORIO 40, CORATO (BA)	9	PP	B | O
2	CE IT T5T7H	APULIAN BUFALA S.R.L.	7844930722	7844930722	VIA DELLE VIGNE 21/27, CORATO (BA)	9	PP	B | O | C
3	CE IT Y3S8E	MALDERA FRANCO	-	MLDFNC56C10C983X	VIA SALVATOR ROSA, 68 , CORATO (BA)	9	PP	B
4	CE IT K1512	MALDERA LUCIANO	-	MLDLCN71B07C983I	VIA VELLETRI N. 7-9 ANG. VIA L. TARANTINI N. 43-47 , CORATO (BA)	9	PP	B
5	CE IT A2V6P	DELIZIE CASEARIE DI CATERINA DOMENICO E C. S.N.C.	6217770723	-	VIALE IV NOVEMBRE N.1 , CORATO (BA)	9	PP	B
6	CE IT 16 183	LATTELANDIA DI VENITUCCI G. & C. S.N.C.	6314620722	-	VIA DON MINZONI 125 , CORATO (BA)	9	PP	| O | C | B
7	CE IT D5J21	SOCIETÀ AGRICOLA LA MURGETTA - DE PALO FELICE S. S.	4025530728	4025530728	STRADA MURGETTA 18, CORATO (BA)	9	PP	B
8	CE IT D1S1V	CASEIFICIO ANDRIESE ARTE DEL LATTE DI RAIMONDI MICHELE E FUCCI NICOLA S.N.C.	6191360723	-	VIALE IV NOVEMBRE N. 18 , CORATO (BA)	9	PP	B
9	CE IT A0H2W	CASEIFICIO CHIOLA S.R.L.	7591020727	7591020727	VIA CASTEL DEL MONTE 77, CORATO (BA)	9	PP	| O | C | B
10	CE IT 16 427	CASEIFICIO CORATINO S.R.L.	7142950729	7142950729	VIALE DEGLI ORTI 14, CORATO (BA)	9	PP	| O | C | B
11	CE IT 16 427	CASEIFICIO CORATINO S.R.L.	7142950729	7142950729		0	CS	
12	CE IT 16 35	CASEIFICIO DI GIOIA S.R.L.	3266640725	-	VIA BOVE 130 , CORATO (BA)	9	PP	| O | C | B
13	CE IT H6138	CASEIFICIO MALDERA CRISTOFORO	-	MLDCST67B24C983X	VIA LEGA LOMBARDA N. 122,124 , CORATO (BA)	9	PP	B
14	CE IT S9G1Y	CASEIFICIO MALDERA S.R.L.	6408730726	6408730726	STRADA PROV.LE 231 KM 34,900 SN, CORATO (BA)	9	PP	B
	CE IT S9G1Y	CASEIFICIO MALDERA S.R.L.	6408730726	6408730726		0	CS	
15	CE IT F1D0P	CASEIFICIO SANTARELLA GIUSEPPE & C. SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO	7708740720	7708740720	VIA ARMANDO DIAZ 21, CORATO (BA)	9	PP	B

ASLBA

16	CE IT P6G1X	CAVUOTO DANIELE	6385180721	-	VIA SPIRITO SANTO, 7 , CORATO (BA)	9	PP	| O | C | B
17	CE IT 16 270	DITTA CASEIF.F.LLI TARANTINO S. E F. SNC			VIA GIARDINI 92-94 , GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
18	CE IT E1C4H	BUFALA DOLCE NERA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA			VIA TINA LAUDATI 9, ALTAMURA (BA)	9	PP	B | O | C
19	REG. 852/04	AZIENDA DONNA PAOLA			GRUMO APPULA			
20	Reg. /852/04	PASTIFICIO GRANORO			S.P. 231 - CORATO			
21	CE IT 16 404	MASSERIA LA CALCARA S.R.L.	4181350721		SRADA PROV.LE PER RUVO C.S.298 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
22	CE IT C8P4R	AZIENDA AGRICOLA DEI FRATELLI FRANCESCO, NICOLA E MARIO LANZOLLA S.S.A.	5009480723	5009480723	CONTRADA CHINUNNO SN, ALTAMURA (BA)	9	PP	B | O | C
23	CE IT E4Z2R	BARBIERI GIUSEPPE			VIA G. BRUNO,57 ANG. VIA ERITREA , ALTAMURA (BA)	9	PP	B
24	CE IT C272Y	CASEIFICIO LEVANTE DI PELLEGRINO LUCIO	3938580721		VIA CARPENTINO N. 41 , ALTAMURA (BA)	9	PP	B
25	CE IT Y7A6F	F.LLI VISCANTI LATTICINI S.N.C.	4054340726	-	VIALE MARTIRI 1799 N. 87/98 , ALTAMURA (BA)	9	PP	| O | C | B
26	REG. CE 852	AZ. AGRICOLA SCALERA VITO NICOLA			VIA CASSANO – C.DA SGOLGORE; ALTAMURA (BA)			

DOTT. MICHELE POLIGNIERI

1		SETTORE CARNI E PRODOTTI						
2	REG CE 852/04	SCARINGELLA SILVIA			GRAVINA IN PUGLIA			
3	CE IT Z750Y	ALTA MURGIA SALUMI' A RESPONSABILITA' LIMITATA	8331940729	8331940729	VIA FABIO FILZI, 3, GRAVINA IN PUGLIA (BA)	6	PP	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
4	CE IT V2997	D.F. CARNI - FTINI BECHIR BEN AMOR			VIA GRUMO, 111-BINETTO	6	PP	

ASLBA

5		SETTORE LATTE						
6	CE IT 16 378	LOGLISCI VINCENZO	-	LGLVCN52R04E155D	VIA INDIPENDENZA 119/A - 121 , GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	| O | C | B
6	CE IT P7G2C	CASEIFICIO ACQUAVIVA DI SCALESE LUCIA	7714060725	SCLLCU70B57E155L	CORSO GIUSEPPE DI VITTORIO 85/87, GRAVINA IN PUGLIA (BA)	9	PP	B
7	REG. CE 852	SCARINGELLA SILVIA			C.DA PESCARA SANT'ANGELO; GRAVINA IN PUGLIA (BA)			
8	CE IT Y1844	CASEIFICIO FIORENTINO DI FIORENTINO MATTEO	-	BTTFRZ64H22I330D	VIA ROSSINI, 37 , SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	| O | C | B
9	CE IT J975J	BIOLAT S.R.L.	5892220723	-	VIA FRANCIA N. 3 , SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	| O | C | B
10	CE IT D176Q	BURRO E FORMAGGI GIOVE S.R.L.	6884860724	6884860724	VIA DOMENICO LOBEFARO 2, SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	B
11	CE IT W456T	CASEIFICIO CALO' - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA	8211590727	8211590727	VIA ROMA 11, SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	B
12	CE IT B2Q24	CASEIFICIO LE DUE PERLE DI DIGREGORIO ERASMO VITO E C. S.A.S.	7373630727	7373630727	VIA MATERA 26, SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	B | C
13	CE IT E9B41	CASEIFICIO PAOLANGELO DI PAOLANGELO VITO	8595870729	PLNVTI00B24E038M	VIA ANNA FRANK 73, SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	B
14	CE IT B4Y1Y	CASEIFICIO REGINA DI LATTE DI NUZZI MARILENA	8344440725	NZZMLN95A48Z127J	VIA VIA GIOIA 23, SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	B
15	CE IT E182T	DISANTO ANDREA VITO	-	DSNNRV37L18I330O	VIA PIETRO MUSCI,18 , SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	CC	| O | C | B
16	CE IT 16 225	DITTA CASEIFICIO DEI COLLI PUGLIESI S.R.L.	4095240729	-	VIA GIOIA ZONA P.I.P. , SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	| O | C | B
17	CE IT 16 377	FLACE NICOLA	-	FLCNCL71D27I330R	VIA ANNUNZIATA,73/A , SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	| O | C | B
18	CE IT D6C1D	MASSARO ANGELO	5258170728	MSSNGL71S03I330N	CONTRADA FULLONE 9, SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	B | O
19	CE IT Y2933	SAPORI DELL`ANTICA MURGIA S.A.S.	5296800724	-	VIA GIOIA ZONA PIP LOTTO G , SANTERAMO IN COLLE (BA)	9	PP	| O | C | B
20	CE IT F8F83	CASEIFICIO DELIZIE DEL COLLE DI LELLA NICOLA						
21	REG CE 852/04	NUZZI E FIORENTINO SS	05855659726		C.DA TERRANOVA – SANTERAMO IN COLLE			

22	REG CE 852/04	MASSERIA LA GHIANDA DI DI GREGORIO ANTONIO	07072860724		C.DA CARRARON. 34 – SANTERAMO IN COLLE			
23	REG CE 852/04	DI SANTO LATTE – INTERMEDIARIO SENZA DEPOSITO	08237880722		C.DA LAGUARDIA CENTRALE GIANPETRUZZI N. 23 – SANTERAMO IN COLLE			
24	REG CE 852/04	COBES SRL – INTERMEDIARIO SENZA DEPOSITO	04439130727		VIA IUGELLIS N. 4 – SANTERAMO IN COLLE			
25	REG CE 852/04	F.LLI NOCCO SRL – INTERMEDIARIO SENZA DEPOSITO	08553930721		VIA RE DI PUGLIA N. 1 – SANTERAMO IN COLLE			
26	REG CE 852/04	NOCCO SRL – INTERMEDIARIO SENZA DEPOSITO	05764550728		VIA PEPPINO IMPASTATO S.N – SANTERAMO IN COLLE			

DOTT. SCORRANO DANIELA

1	CE IT 2829 - SICILIANI S.P.A. - STRADA PROVINCIALE PALO DEL COLLE-BITONTO sn, PALO DEL COLLE (BA) - CE IT 2829 M	0	CS	A | S | P | O | C | B
		1	CP	B | S | P | O | C
		1	SH	B | S | P | O | C
		2	CP	A | L
		5	MM	B
		5	MP	B | O | C
		6	PP	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B

5B-OSA REGISTRATI/RICONOSCIUTI 852/04

- **Anagrafe delle Imprese Alimentari al 31/12/2020 (Tab. 7)**

(Tab 7)

Attività produttiva dello stabilimento		Serv. concorrente (ove previsto)*	N° totale attività	N° attività per cat. rischio generico			N° di CU previsti in base a rischio generico		
Codice	Descrizione			A	B	C	A	B	C
2	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca		20	20			5		
24	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole		1	1			1		

ASLBA

25	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		401	186	192	23	93	128	23
26	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		93	41	41	1	20	27	1
28	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)		8			8			8
30	Ristorazione pubblica (bracerie)		82		82			55	
31	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry		14		14				14
33	Commercio ambulante	SIAN	13						
34	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	SIAN	2						
35	Piattaforma di distribuzione alimenti	SIAN	7						
36	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	SIAN	24						
37	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi		10			10			5

Classificazione degli OSA riconosciuti Reg. CE 853/04 in base al rischio:

Mediante l'utilizzo delle schede MOD PRC 01 B "Scheda di valutazione del coefficiente di rischio dei stabilimenti riconosciuti Reg. 853/04" di cui alle Linee Guida Ministeriali del 31/05/2007 i Veterinari Ufficiali devono provvedere ad attribuire/aggiornare/confermare a ciascun stabilimento la classe di rischio in base ai parametri indicati nell'Atto Dirigenziale n. 106 del 14.02.2018 avente oggetto "DGR n. 2184 del 12/12/2017 – Piano Regionale Integrato in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale anni 2017/18 – Modifiche ed integrazioni all'Allegato A – Programmazione dei controlli sugli stabilimenti ai sensi del Reg. 853/04.

I Sigg. Veterinari Ufficiali hanno, pertanto, il compito di verificare la rispondenza del livello di rischio di tutti gli stabilimenti di competenza, di comunicare il dato a questa Direzione e di segnalare eventuali modifiche che si ritiene aggiornare.

In ordine alla frequenza dei controlli ufficiali da espletare sugli stabilimenti, è stabilito che annualmente deve essere eseguito un numero di ispezioni come di seguito indicato:

- Stabilimenti sezioni I, VII, VIII e IX All. 3 Reg. CE 853/04
  - Stab.ti basso rischio: 1/2 controlli ufficiali /anno;
  - Stab.ti medio rischio: 3/4 controlli ufficiali /anno;
  - Stab.ti alto rischio: 4/6 controlli ufficiali /anno.

- Stabilimenti della sezione 0 All. 3 Reg. CE 853/04
  - Stabilimenti basso rischio: 1 controllo ufficiale/anno;
  - Stabilimenti medio rischio: 2 controlli ufficiali/anno;
  - Stabilimenti alto rischio: 3 controlli ufficiali/anno.

ASLBA

Classificazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti alla registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/04:

RISCHIO GENERICO CORRELATO ALL'IMPRESA

Si procederà alla classificazione per tipologia di attività tenendo conto del volume di produzione del singolo stabilimento.

Per gli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 l'individuazione del livello di rischio predefinito sarà attribuito in base alla categoria di attività svolta (master list registrati/riconosciuti nella colonna di aggregazione B).

Le categorie di attività saranno classificate in tre livelli di rischio:

- elevato
- medio
- basso

Successivamente, per ogni singolo stabilimento potranno essere presi in considerazione ulteriore aspetti che potranno modificare la categoria di rischio dello stabilimento stesso:

1. dimensione
2. natura dell'alimento
3. ciclo produttivo
4. entità produttiva
5. dati storici dello stabilimento

Al fine di perseguire gli obiettivi di controllo previsti dall'intesa n. 212/CSR del 10/11/2016 (frequenza minima dei controlli presso le imprese) per quanto di competenza di questo Servizio, le imprese alimentari secondo la master list 852 ministeriale, dovranno essere classificate nelle seguenti fasce:

- Fascia A: Autocontrollo semplificato
- Fascia B Classificazione per categorie predefinite

Considerato che per diverse tipologie di imprese alimentari, uno dei parametri per attribuire le stesse alla Fascia di rischio A o B è rappresentato dal numero dei dipendenti (imprese fino a 10 dipendenti e con più di 10 dipendenti), si ritiene che in sede di prima applicazione, considerato che per le imprese alimentari non si dispone di informazioni in merito al numero dei dipendenti si deve attribuire provvisoriamente e d'ufficio alla Fascia di rischio A e che successivamente sarà definita l'attribuzione alla Fascia prevista (A o B) quando cioè si avrà conoscenza di detta informazione a seguito del controllo ufficiale. Pertanto, in osservanza al disposto di cui alla delibera della Regione Puglia n. 387 del 07.03.2019 dovrebbe essere sottoposto a controllo nell'anno 2021 almeno il 6 % delle imprese registrate presenti sul territorio della Macroarea Nord.

Controlli Ufficiali

I suddetti 157 stabilimenti CE sviluppano in totale n. 194 linee di produzione riguardanti le diverse tipologie di filiere produttive per le quali questa Direzione, con proprie determinazioni, ha provveduto a individuare, tra tutti i Dirigenti, i Veterinari Ufficiali per tutte le linee di produzione presenti negli stabilimenti, derivandone l'organigramma di cui alla Tab. 5.

ASLBA

Nel corso degli anni, inoltre, a partire dal 01/04/2016, con varie note di servizio si è provveduto a far ruotare in parte i Dirigenti Veterinari nell'incarico di Veterinario Ufficiale negli stabilimenti. In tal caso, il Veterinario subentrante richiede al Collega uscente di visionare i corrispondenti fascicoli e tutte le informazioni ritenute necessarie concernenti gli OSA trasferiti, con l'obbligo di mantenere detti fascicoli presso gli uffici distrettuali di competenza ove sono ubicati gli OSA.

Il Veterinario Ufficiale ai sensi del D.L.vo n. 32/2021, determina per ciascun OSA il quantum dovuto provvedendo a notificare la bolletta elettronica nei termini previsti dalle vigenti disposizioni e verificandone l'esatto adempimento.

Oltre agli stabilimenti riconosciuti CE, sul territorio di competenza sono operanti OSA che, se pur registrati ai sensi del Reg.to n. 852/2004 CE, hanno tipologie produttive, volumi di attività alquanto significativi, ovvero ambiti di commercializzazione tali per cui si è ritenuto di individuare anche per queste tipologie di opifici Veterinari Responsabili dei controlli ufficiali (Tab. 8).

Va considerata anche l'emissione su ruchiesta di Certificazioni per l'esportazione di Alimenti di O.A. che ha generato nel 2021 n. 850 Certificazioni/Attestazioni di idoneità

	OSA NON CE - 2021			VET
1	PASTIFICIO	GRANORO	CORATO	MALCANGI
2	PIATTAFORMA	LIDL	MOLFETTA	IURILLI
3	CASEIFICIO	SCALERA VITO NICOLA	ALTAMURA	MALCANGI
4	CASEIFICIO	DENORA ANTONIO	GRAVINA	CIRASOLA
5	CASEIFICIO	SCARINGELLA SILVIA	GRAVINA	CIRASOLA
7	CASEIFICIO	CAPUTI VITTORIO	RUVO DI PUGLIA	CORNACCHIA
8	CASEIFICIO	AZ. AGR. DEL VECCHIO	RUVO DI PUGLIA	CORNACCHIA
9	CASEIFICIO	NUZZI & FIORENTINO SS	SANTERAMO	POLIGNIERI
10	CASEIFICIO	DIGREGORIO ANTONIO	SANTERAMO	POLIGNIERI
11	RACC./INTERM. LATTE	BELLACOSA GIOVANNI	ALTAMURA	LILLO
12	RACC./INTERM. LATTE	DISANTO ERASMO	SANTERAMO	POLIGNIERI
13	DEP. ALIM.	MAIORA- VIA S. MAGNO	CORATO	GERMINARIO
14	DEP. ALIM.	MARVITA	ALTAMURA	GERMINARIO
15	DEP. ALIM.	DI MARNO	ALTAMURA	GERMINARIO
16	DEP. ALIM.	PROCACCI S.A.S.	CORATO	GERMINARIO
17	DEP. ALIM.	CREMA DI LATTE	CORATO	GERMINARIO
18	DEP. ALIM.	MD CE.DI.	BITONTO	CASTORO
19	DEP. ALIM.	GELO RENT	PALO DEL COLLE	CASTORO
20	DEP. ALIM.	FORMAT DISTRIBUZIONE	BITONTO	CASTORO
21	MATTATOIO AZIENDALE	SCARINGELLA SILVIA	GRAVINA	POLIGNIERI
22	MATTATOIO AZIENDALE	GIRASOLE s.s.	SANTERAMO	LILLO

ASLBA

Questa Direzione ha disposto, inoltre, ai Dirigenti Veterinari e ai TTddPP del Servizio, che per le finalità contemplate nei Regolamenti Comunitari del Pacchetto Igiene e per avere l'anagrafe aggiornata su tutti gli OSA di nuova registrazione, deve essere effettuato un controllo ufficiale entro 30 giorni dal ricevimento della SCIA.

Riguardo a quanto sopra richiamato, alla luce delle attuali disposizioni regionali (PRIC), i Veterinari sono tenuti a sviluppare sugli stabilimenti di competenza i controlli ufficiali mediante l'utilizzo delle tecniche e dei metodi previsti dai Regolamenti Comunitari del Pacchetto Igiene.

Si precisa che possono e devono essere utilizzati tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale ex regolamento UE n. 882/2004 art. 10 e che di seguito vengono sinteticamente indicati:

1. verifica
2. audit
3. ispezione
4. monitoraggio
5. sorveglianza
6. campionamento e analisi.

ISPEZIONI

Trattasi di controlli programmati, senza preavviso dell'OSA, con le modalità previste dal PRIC –e da effettuarsi a cura del veterinario ufficiale designato nell'ambito della organizzazione di questa Direzione; consentono al veterinario ispettore l'acquisizione delle necessarie conoscenze dei processi produttivi che si svolgono presso gli stabilimenti controllati e, al tempo stesso, di verificare che l'OSA produce secondo le norme cogenti per gli obiettivi della sicurezza alimentare.

I controlli ufficiali devono riguardare la verifica dei seguenti aspetti utilizzando la procedura del Piano Regionale Integrato dei controlli 2019 di cui alla DGR 2194/2017 come da ultimo e modificata ed integrata dalla DGR 387/2019.

- Condizioni strutturali ed attrezzature
- Gestione rifiuti
- Approvvigionamento idrico
- Lotta agli infestanti
- Igiene del personale e delle lavorazioni
- Condizioni di pulizia e sanificazione
- Materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- Sistema stoccaggio
- Sistema trasporto
- Formazione personale
- Altri requisiti (mantenimento catena del freddo, analisi, ecc.)
- HACCP incluse le fasi preliminari del Codex A.
- Etichettatura -presentazione dei prodotti alimentari
- Rintracciabilità – Ritiro – Richiamo
- Gestione dei prodotti non conformi
- Criteri microbiologici / Reg.CE 2073/05 e s.m.i.
- Altri requisiti (specificare, as esempio Reg.CE 2023/06, Reg. CE 1924/06)
- Requisiti specifici in materia di igiene (Reg.CE 853/04)

I Veterinari Ufficiali sono tenuti a:

1- Elaborare il programma individuale dei Controlli Ufficiali anno 2022 su tutti gli stabilimenti di competenza;
2- Eseguire tutti i controlli ufficiali programmati;
3- Svolgere i controlli ufficiali presso le strutture CE tenendo conto delle disposizioni previste dai Regolamenti CE, dalle norme nazionali e regionali, anche mediante l'utilizzo delle apposite check-list riguardo a:

- Requisiti strutturali e gestionali (Mod. 4.1a);
- HACCP (Mod. 4.1b);
- Rintracciabilità (Mod. 4.2).

Ovviamente il Veterinario Ufficiale, sulla base delle evidenze riscontrate, può decidere di effettuare in qualunque momento interventi mirati, anche discostandosi dal programma succitato, soprattutto nelle situazioni di rischio alimentare.

Si rammenta, inoltre, che i **prodotti della pesca** devono essere assoggettati a controlli regolari ex Regolamento n. 625/17 CE e, pertanto, atteso che nel 2021 non risultano segnalazioni di inconvenienti sul prodotto in questione, l'ispezione del pescato presso il Mercato Ittico e i punti di sbarco autorizzati deve essere effettuata nell'anno in corso con una cadenza minima di 1 volta al mese.

Infine, si riporta integralmente il considerandum di cui alla DGR 387 del 07/03/2019 con cui si stabilisce che: "*i Direttori Generali della AASSL dovranno assicurare che i Servizi competenti in materia di controllo ufficiale dispongano di personale in numero adeguato, di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione, al fine di assicurare che gli stessi controlli siano eseguiti in modo efficace e rispondano ai criteri, principi e disposizioni in materia*".

AUDIT

Il PRIC tratta di audit negli stabilimenti riconosciuti e dispone le frequenze minime in base alla classificazione del rischio dell'OSA e alle previsioni delle Linee Guida per il CU di cui all'Intesa n. 212/2016. La procedura operativa del PRIC da osservare è la n° 4 eseguita ai sensi dell'articolo 4 (6) Reg. Ce 882/04, attualmente sostituito dal Regolamento UE n. 625/2017 e relativi regolamenti e Decreti attuativi.

Negli ultimi due anni l'attività di Audit sulle attività produttive risulta sospesa. Stante la attuale dotazione organica ed i rimaneggiamenti della stessa non sono state ad oggi previste queste attività.

5 - Mattatoi

Nel territorio della Macroarea Nord è attivo uno dei più grandi Mattatoi italiani, la Siciliani S.p.A. In totale sono attivi n. 08 mattatoi, di cui 06 riconosciuti. Alcuni sono a carattere industriale con produzioni di carni che trovano sbocchi commerciali sui mercati nazionali e internazionali con esportazioni anche verso i Paesi Terzi. In particolare in uno stabilimento sono impiegati centinaia di addetti e abbisogna di mantenere le linee di produzione in costante attività lavorativa; tale esigenza spinge gli OSA a richiedere prestazioni veterinarie per attività di macellazione straordinaria anche al di fuori dell'orario di servizio, in orario notturno ed anche nelle giornate di sabato e, in alcuni periodi dell'anno (Natale, Pasqua, Ferragosto, etc.), anche nei giorni festivi, a causa dell'aumentato fabbisogno di carni.

Nonostante l'impegno a corrispondere alle richieste di macellazioni fuori orario da parte degli OSA, non sempre è stato possibile soddisfare tali esigenze, con conseguenziali paventate azioni risarcitorie per danni economici avanzate da parte degli OSA penalizzati.

ASLBA

Tutti i Veterinari del Servizio, oltre agli incarichi di cui sono titolari, svolgono attività ispettiva presso gli impianti di macellazione territoriali, e un dirigente veterinario, per le dimensioni dello stabilimento di macellazione di cui è veterinario ufficiale, dedica all'attività di controllo dell'opificio la totalità del tempo lavoro.

Generalmente l'attività viene svolta dal Veterinario Dirigente, attraverso una calendarizzazione e turnazione delle macellazioni elaborata da questa Direzione e in alcuni impianti si è reso comunque necessario affidare i compiti di ispezione ai Veterinari specialisti. Si riporta a titolo di esempio la turnazione del personale Veterinario in servizio giornaliero all'interno dei mattatoi della macroarea Nord del mese di maggio 2022.

Prot. n.

Oggetto: TURNI PERSONALE VETERINARIO NEI MATTATOI MAGGIO 2022

ANNO 2022-SICILIANI S.p.a.

ASLBA REGIONE PUGLIA AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | SIAVB AREA NORD DIRETTORE

MAGGIO		PALO DEL COLLE						RUVO	TORITTO	SANTERAMO	AVICUNICOLI
GIORNO		LINEA BOVINI 07,00 - 14,00	LINEA BOVINI 08,00-15,00	REPERIBILITA' 14.30-16,00	LINEA SUINI-OVICAPRINI		REPERIBILITA' 14.30-16.00				
D	1										
L	2	IURILLI	POLIGNIERI	GERMINARIO	CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	CARIELLO	CIRASOLA	CASTORO	LILLO	LILLO
M	3				CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	DI SANTO(RIENTRO)	CIRASOLA		LILLO	POLIGNIERI
M	4	DI SANTO	CAPURSO	GERMINARIO	CARIELLO(06.30-14.00)	CASTORO(07.00-14.30)	CARIELLO			LILLO	
G	5				CASTORO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	CASTORO				
V	6	DI SANTO	POLIGNIERI	DI SANTO	CASTORO(06.30-14.00)	CIRASOLA(07.00-14.30)	GERMINARIO				
S	7				CARIELLO(06.30-14.30)	DI SANTO (07.00-14.30)			CASTORO	RUSSO	
D	8										
L	9	IURILLI	POLIGNIERI	SCORRANO	CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	DI SANTO	CIRASOLA	CASTORO	LILLO	LILLO
M	10				CARIELLO(06.30-14.00)	CASTORO (07.00-14.30)	CASTORO(RIENTRO)	CIRASOLA		LILLO	POLIGNIERI
M	11	DI SANTO	CAPURSO	POLIGNIERI	CARIELLO(06.30-14.00)	CASTORO(07.00-14.30)	CORNACCHIA			LILLO	
G	12				CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	SCORRANO				
V	13	DI SANTO	CIRASOLA	CIRASOLA	CASTORO(06.30-14.00)	POLIGNIERI (07.00-14.30)	SCORRANO				
S	14				CARIELLO(06.30-14.30)	SCORRANO (07.00-14.30)			CIRASOLA	RUSSO	
D	15										
L	16	CORNACCHIA	IURILLI	IURILLI	CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	MALCANGI	CIRASOLA	CASTORO	LILLO	LILLO
M	17				CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	DI SANTO(RIENTRO)	CIRASOLA		LILLO	POLIGNIERI
M	18	DI SANTO	POLIGNIERI	CAPURSO	CARIELLO(06.30-14.00)	CASTORO(07.00-14.30)	IURILLI			LILLO	
G	19				CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	IURILLI				
V	20	DI SANTO	CAPURSO	CAPURSO	CASTORO(06.30-14.00)	CIRASOLA (07.00-14.30)	IURILLI				
S	21				CARIELLO(06.30-14.30)	CAPURSO			LILLO	RUSSO	
D	22										
L	23	IURILLI	CORNACCHIA	CORNACCHIA	CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	POLIGNIERI	CIRASOLA	CASTORO	POLIGNIERI	MALCANGI
M	24				CARIELLO(06.30-14.00)	CASTORO (07.00-14.30)	CASTORO(RIENTRO)	CIRASOLA		POLIGNIERI	CORNACCHIA
M	25	DI SANTO	CORNACCHIA	CORNACCHIA	CARIELLO(06.30-14.00)	CASTORO(07.00-14.30)	POLIGNIERI			POLIGNIERI	
G	26				POLIGNIERI(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	CORNACCHIA				
V	27	DI SANTO	CIRASOLA	CORNACCHIA	CASTORO(06.30-14.00)	POLIGNIERI(07.00-14.30)	POLIGNIERI				
S	28				CARIELLO(06.30-14.30)	CORNACCHIA (07.00-14.30)			POLIGNIERI	RUSSO	
D	29										
L	30	CORNACCHIA	CAPURSO	GERMINARIO	CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	DI SANTO	CIRASOLA	CASTORO	POLIGNIERI	GERMINARIO
M	31				CARIELLO(06.30-14.00)	DI SANTO (07.00-14.30)	DI SANTO	CIRASOLA		POLIGNIERI	CORNACCHIA

Nella esecuzione della visita ante mortem, è prestata massima attenzione alla completezza ed alla congruenza delle informazioni riguardanti la catena alimentare, registrando le non conformità evidenziate e adottando le opportune misure restrittive nel caso di irregolarità accertate. Quando necessario vengono inoltrate le informazioni di ritorno al Servizio competente sull'allevamento d'origine, in ottemperanza a quanto disposto dal Reg.to UE n. 627/2019. Nei macelli vengono eseguiti controlli tesi a verificare che ogni animale ammesso nel locale del macello sia correttamente identificato, e, qualora non sia ragionevolmente possibile stabilirne l'identità, si procederà all'abbattimento separato e le carni saranno dichiarate non

idonee al consumo umano. Eventuali irregolarità saranno prontamente comunicate al Servizio competente sull'allevamento d'origine.

E' previsto il controllo ispettivo di tutti i capi macellati, in quanto attività obbligatoria a termini di legge ed inderogabile, ma per uno stabilimento di macellazione posto sul territorio, sicuramente uno dei più grandi in Italia, attesa la complessità e la capacità numerica specifica della macellazione, nel solo anno 2021 sono stati macellati 428.488 animali, esclusi gli avicunicoli, è necessaria la costante presenza su ciascuna linea di macellazione di almeno due veterinari ispettori (uno per la c.d zona "sporca" – visita sanitaria ante mortem e uno per la c.d. zona "pulita" – visita sanitaria post mortem) al fine di garantire l'adeguatezza del controllo ufficiale per la sicurezza alimentare.

Oltre a quanto previsto per tutti gli altri stabilimenti, per quanto concerne il **mattatoio**, devono essere verificati i seguenti aspetti e attuate le seguenti attività di controllo:

- Trasporto e benessere animale;
- Identificazione animali;
- Ispezione ante mortem;
- Ispezione post mortem.

La **frequenza** dei suddetti controlli deve essere costante in corso di macellazione ed è assolutamente vietato allontanarsi dalla linea di macellazione in caso di macellazione in corso.

I Veterinari Ufficiali avranno cura di compilare check list nel numero corrispondente agli UGB di macellazione (semestrale o annuale) e tenerle agli atti per le verifiche del caso.

Per quanto attiene il controllo delle condizioni di benessere degli animali durante il trasporto si fa riferimento al capitolo successivo "attività congiunte".

Si riporta qui di seguito la specie e il numero degli animali macellati nel corso del 2021 (Tab 8) e il prospetto di attribuzione campioni per l'anno 2022 (Tab. 9):

(Tab. 8)

Equini	Bovini	Suini	Ovicaprini
2282	34010	174488	217708

(Tab. 9)

ASL BARI - MACROAREA NORD - SIAV B										
TAB. 09 - PROSPETTO ATTRIBUZIONE CAMPIONI - RIEPILOGATIVO MATTATOI - ANNO 2022										
	SICILIANI		SANTERAMO		RUVO DI P.		TORITTO		**TOTALE**	
TIPOLOGIA	**NR.**		**NR.**		**NR.**		**NR.**			
	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E
PIANO SALMONELLOSI SUINE	49		12		6					
SALMONELLOSI ALTRE SPECIE	50		30		3		15			

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASLBA

SALMONELLOSI E CAMPYLOBACTER IN POLLAME										
EST OVINE			30		0		20			
EST CAPRINE			30		0		0			
ANEMIA INFETTIVA EQUIDI*										
UVAC **										
ALTRI	0		0		0		0			
TOTALE										

P: PROGRAMMATI

E: ESEGUITI

(*) Campionare tutti gli equidi nati e allevati in Italia; anche i soggetti di età inferiore ai 12 mesi.

UVAC

La direttiva UE D.L. 30.01.1993 n. 28 prevede che i controlli veterinari sugli animali e sui prodotti di origine animale siano effettuati nel luogo di origine. Qualora ciò non sia possibile, è consentito effettuare i controlli delle partite di animali e prodotti provenienti dagli altri stabilimenti della Comunità Europea nel luogo di destinazione, con metodi a sondaggio e a carattere non discriminatorio. Il sistema delle registrazioni, comunicazioni e di prenotifica obbligatoria rappresenta un importante strumento di controllo reso efficace anche dal sistema sanzionatorio previsto dalla normativa Nazionale (Legge 128/98 art. 56). Tali controlli, effettuati dal personale Veterinario delle AA.SS.LL. nello scorso anno sono stati 163 e si confermano gli stessi per il 2022.

Pertanto, ritenendosi che anche nel corso del 2022 questa U.O.C. dovrà assicurare un analogo volume di attività riguardante tale settore di controlli, i Veterinari e i TT.dd.PP. dovranno mettere in conto il relativo tempo/lavoro necessario per l'espletamento dei suddetti controlli.

(Tab. 10)

CONTROLLI AD HOC - 2021 OSA	**ISPEZ.**			**CAMPIONI PER ES. DI LABORATORIO**		
	UVAC	**ALTRI**	**TOTALE**	**UVAC**	**ALTRI**	**TOTALE**
SICILIANI	28			78		
DI GIOSA	7			20		
CAVALLINO	4			13		
MASELLI	2			8		
MD SPA	18			11		

CASA MURGIA	2			1		
SURGEL	1			1		
ETA	1			1		
DI BARI	1			1		
DI MARNO GROUP	5			2		
F.LLI SICILIANI	7			5		
MILKOM	5			4		
LIDL	67			30		
COBECA	5			2		
STASI	2			2		
DI DIO	4			1		
MARVITA	1			0		
SAN MARCO GELATI	2			0		
QUINTO LINEA MERCATO	1			1		
TOTALE	**163**			**181**		

Ad essi vanno aggiunti i 25 controlli effettuati su richiesta della Capitaneria di Porto, NAS, GdF, Carabinieri Forestali.

STATI DI ALLERTA

Per prevenire la diffusione delle patologie correlate agli alimenti potenzialmente pericolosi, l'Unione Europea ha istituito un sistema di allerta rapido che prevede il blocco della diffusione delle partite coinvolte, tutelando i consumatori dai rischi alimentari. In Italia, con il provvedimento 13 novembre 2008, la Conferenza Stato-Regioni ha approvato le "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e mangimi". La Regione Puglia, ha predisposto le linee guida regionali per la gestione operativa del sistema di allerta rapido per gli alimenti e mangimi (S.A.R.A.M.) con D.D. 447 del 23.12.2004.

Le indicazioni operative, contenute nelle Linee guida, si applicano ogniqualvolta esista un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale o per la salubrità dell'ambiente, in alimenti o mangimi già immessi sul mercato.

Al fine di affrontare con tempestività gli stati di allerta che dovessero presentarsi anche al di fuori degli orari di Servizio, si è in grado di intervenire con immediatezza essendo attivato l'istituto della reperibilità sia per i Veterinari Dirigenti che per i TTddPP.

8 - Attività congiunte

- **SIAVB/SIAN**

Nell'anno 2021 sono stati effettuati controlli congiunti SIAN/SIAV B come previsti dal piano delle performance anno 2021. Nello specifico trattasi di n. 4 controlli congiunti nell'ambito della ristorazione collettivo-assistenziale. Tale attività è stata condotta secondo quanto previsto dalla procedura elaborata ad hoc ed applicata da entrambi i Servizi coinvolti.

Ad ogni buon conto, per la gestione degli episodi SEU e Gastroenteriti da VTEC vi è stata attività congiunta e, unitamente al SIAN, personale di questo Servizio è stato impegnato nei controlli ufficiali mirati presso attività commerciali e di ristorazione pubblica, in campionamenti su matrici alimentari specifiche come indicate nelle indagini epidemiologiche relative ai casi trasmessi dai competenti uffici regionali.

- **SIAVB/SIAVC**

Benessere animale durante l'abbattimento

Ottemperando al Reg. CE 1099/09, vengono garantite che tutte le operazioni necessarie e conformi alle norme sul benessere degli animali durante le fasi di macellazione e l'abbattimento vengano svolte nel rispetto della norma.

L'OSA è il diretto responsabile della conformità delle operazioni; il veterinario ufficiale e i veterinari ispettori svolgono i doverosi controlli finalizzati alla verifica di tale conformità.

Benessere al trasporto,

Il PRIC prevede il controllo nei mattatoi del 10% dei mezzi in arrivo che abbiano trasporti superiori alle 8 ore e del 2% per quelli inferiori alle 8 ore.

Alcuni di questi controlli saranno svolti, nell'ambito della cooperazione e collaborazione, confidando nella collaborazione del Personale del SIAV C che fornirà il competente supporto.

Piano Regionale Residui (PRR)

Il Piano Nazionale Residui (PNR), predisposto dal Ministero della Salute, si ripropone ogni anno in applicazione dell'art. 13 del D.Lgs. 158/2006 e s.m.i. È finalizzato alla ricerca dei residui di sostanze illecite o contaminanti negli animali e nei prodotti di origine animale attraverso la distribuzione su tutto il territorio nazionale di prelievi ufficiali per campionamenti di diverse matrici. Per il dettaglio si rimanda alla nota ministeriale 0045228-P-05/12/2014.

I criteri stabiliti dal PNR 2022 sono raccolti nel Piano Regionale Puglia Residui (PRR) 2022. Esso stabilisce il numero minimo di campioni da prelevare sul territorio della Regione Puglia e la loro ripartizione alle AA.SS.LL. pugliesi. La ASL BA ha definito le attività, in base agli Operatori presenti sul territorio. Per quanto concerne l'attività di campionamento, la Regione Puglia ha assegnato a questo Servizio per l'anno 2022 n. 51 campioni secondo la seguente tabella.

ASLBA

SPECIE	CATEGORIA	GRUPPO_MOLECOLE	MOLECOLA	MATERIALE	PROVENIENZA	NORD	Colonna1	Colonna2	Colonna3	Colonna4
						assegnati	espletati	data camp.	verbale	esito
Suini	suini	agenti antitiroidei	metiltiouracile$fi	urine	MACELLO	1				
Bovini	vitelloni	antibiotici	epi-ossitetraciclir	muscolo	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	antibiotici	norfloxacin$clort	muscolo	MACELLO	1				
Equini	equini	antibiotici	difloxacin$acido	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	avermectine	ivermectina$mo	fegato	MACELLO	1				
Equini	equini	benzimidazolici	flubendazolo, ti	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	boldenone	17-beta-boldeno	urine	MACELLO	1				
Equini	equini	carbammati e piretroidi	etiofencarb$bifei	tessuto adiposo	MACELLO	1				
Suini	suini	chinolonici	norfloxacin$diflo	muscolo	MACELLO	1				
Uova	gallina	chinolonici	acido nalidixico$i	uova	STABILIMENTO	1				
Bovini	vitelloni	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	clenbuterolo-simili	mapenterolo$idr	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vitelloni	clenbuterolo-simili	idrossimetilclenb	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vacche	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1				
Equini	equini	coccidiostatici	diclazuril$madur	muscolo	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	coccidiostatici	lasalocid$alofugi	muscolo	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	cortisonici	metilprednisolon	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vitelloni	cortisonici	beclometasone$i	fegato	MACELLO	1				
Equini	equini	cortisonici	prednisone$flum	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vacche	cortisonici	triamcilone$prec	fegato	MACELLO	1				
Equini	equini	derivati della diaminopiridina	trimetroprima	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	Diossine e PCB	PCB 28$PCB 157	muscolo	MACELLO	1				
Equini	equini	elementi chimici	cadmio	muscolo	MACELLO	4				
Equini	equini	florfenicolo e composti associati	florfenicolo$tiam	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	metaboliti dei nitrofurani	DSH (2-Hydroxy-3	muscolo	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	metaboliti dei nitrofurani	AMOZ (5-metilm	muscolo	MACELLO	1				
Equini	equini	nitroimidazoli	ronidazolo (RNZ)	siero	MACELLO	1				
Bovini	vitelloni	nortestosterone	17-alfa-19-norte	urine	MACELLO	1				
Equini	equini	pesticidi organoclorurati	esaclorocicloesar	tessuto adiposo	MACELLO	1				
Equini	equini	polimixine	colistina	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	promazine	prometazina$prc	urine	MACELLO	1				
Bovini	vacche	salbutamolo-simili	ractopamina$ter	fegato	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	salbutamolo-simili	isoxisuprina$ract	fegato	MACELLO	1				
Equini	equini	sostanze vietate	dapsone	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	2				
Bovini	vitelli	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	1				
Bovini	vitelloni	sostanze vietate	clorpromazina	urine	MACELLO	1				
Suini	suini	stanozololo e metaboliti	stanozololo$16-i	urine	MACELLO	1				
Equini	equini	stanozololo e metaboliti	16-idrossistanoz	urine	MACELLO	1				
Suini	suini	stilbeni	dienestrolo$eses	urine	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	stilbeni	dienestrolo$eses	urine	MACELLO	1				
Bovini	vitelloni	sulfamidici	sulfapiridina$Sull	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	sulfamidici	sulfamonometos	muscolo	MACELLO	4				
Suini	suini	tetracicline	epi-clortetraciclir	muscolo	MACELLO	1				
Suini	suini	tioimidazolici	levamisolo	fegato	MACELLO	1				
Suini	suini	zeranolo e metaboliti	zeranolo (alfa-ze	urine	MACELLO	1				
Bovini	vitelli	zeranolo e metaboliti	zearalenone$tale	urine	MACELLO	1				
	piano istologico	organi bersaglio	macello	vitelli	partite 1		54			

ATTIVITA' CON ALTRI SERVIZI DIPARTIMENTALI

In osservanza a quanto richiesto anche a livello Dipartimentale in caso di effettuazione di accertamenti che possono interessare o coinvolgere i Servizi Veterinari di Area A o C al fine della adeguata

ASLBA

interlocuzione, cooperazione con gli stessi in merito alle azioni da intraprendere ai fini della realizzazione degli obiettivi saranno trasmesse tutte le informazioni necessarie per le attività di relativa competenza.

Al fine di migliorare l'integrazione e la cooperazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria saranno opportunamente concordate e programmate tra il SIAV B ed il SIAN il numero di attività congiunte da effettuare sui territori di competenza.

Facendo seguito alla D.D. n. 358 del 20.04.2018 del Servizio Sanità Veterinaria della Regione Puglia che modifica il PRIC 2018 e alla nota mail in data 26.04.18 del Dipartimento di Prevenzione di invito a concordare le indicazioni di "Servizio prevalente" e "Servizio Concorrente", per quelle attività riportate nell'allegato A della determinazione 358/18 per cui sono state definite per la ASL BARI con DDG n.1054/18 e DDG n. 1173/2019 alcune competenze. Si riporta qui di seguito l'allegato A con le relative indicazioni/integrazioni concordate tra i coordinatori dei SIAV B e SIAN (Tab 12):

(Tab 12)

Scheda competenze dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione – Registrati Reg. CE 852/04 (rif. Master list 852)					
		Esclusiva	**Prevalente**	**Concorrente**	**note**
Produzione Primaria	Caccia Attività registrate 852	SIAV C			
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	SIAV B			
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852- che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	SIAV B			
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	SIAV B			
	Raccolta vegetali spontanei	SIAN			
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	SIAN			
Vegetali produzione (trasformazione, lavorazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	SIAN			
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	SIAN			
	Produzione di olii e grassi vegetali	SIAN			
	Produzione di bevande alcoliche	SIAN			
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	SIAN			
	Produzione di zucchero	SIAN			
	Lavorazione del caffè	SIAN			

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASLBA

	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	SIAN			
Prodotti da forno e pasticceria, gelati, piatti pronti	Produzione di pasta secca e/o fresca/ripiena alimenti origine vegetale	SIAN			
	Produzione di pasta ripiena con alimenti origine animale	SIAN* SIAV B**			*LAB ARTIG. **ATTIVITA' INDUST.
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	SIAN			
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		SIAN	SIAV B	
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	SIAN			
	Produzione di cibi pronti in genere (comprese le imprese di gastronomia, di rosticceria, ecc, ad eccezione delle imprese riportate nella voce che segue "Prodotti di origine animale")		SIAN	SIAV B	
Altri alimenti	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	SIAN			
	Sale	SIAN			
Prodotti di origine animale	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	SIAV B			
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	SIAV B			
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	SIAV B			
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	SIAV B			
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	SIAV B			

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASLBA

	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	SIAV B			
Ristorazione e commercio	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		SIAN	SIAV B	
	Ristorazione pubblica (ristoranti, bar, pizzerie, pub, ecc.)		SIAN SIAV B*	SIAV B SIAN	*PER RISTORAZ. PUBB. Che tratta prodotti a base di carne o pesce (bracerie, suschi ecc.)
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	SIAN se solo alimenti o.v. SIAV b se solo alimenti .o.a			In caso di alimenti sia di origine vegetale e sia di origine animale, il Servizio prevalente è individuato in funzione della prevalenza della matrice alimentare
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande				
	Commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche				
	Commercio ambulante				
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento				
	Piattaforma di distribuzione alimenti				
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti				
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi				

SIAVB/SIAVC/SIAN

CONTROLLI UFFICIALI SUI LABORATORI DI AUTOCONTROLLO DELLA TIPOLOGIA A E B

Nel corso del 2018 il Piano Regionale dei Controlli è stato integrato dalla DGR 1601 del 13/09/2018, relativamente ai controlli ufficiali dei laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dall'accordo Stato-Regioni del 7 maggio 2015, n. 84/CSR. Pertanto, anche in considerazione del fatto che tale ambito di controllo costituisce un nuovo obbiettivo LEA, a livello Dipartimentale (nota prot. 288458 uor09-direz del 5 novembre 2018) sono stati individuati i componenti del gruppo multidisciplinare per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali sui laboratori di autocontrollo della tipologia A e B.

Annualmente dovrebbe essere garantito che i controlli sui detti laboratori, (Audit o Ispezioni), siano effettuati da appositi gruppi/team multidisciplinari composti e formalmente costituiti da personale SIAN, SIAV B e SIAV C appositamente formato, affiancato da personale tecnico esperto nella specifica materia (personale dei

laboratori ARPA o IZS) e da personale afferente agli altri Servizi del Dipartimento (SISP e SPESAL) per gli aspetti di specifica competenza.

Nell'anno 2021 non vi sono stati controlli.

9 CAMPIONAMENTI (Tab. 13) e (Tab. 14)

Di seguito, si riportano in tabelle gli elenchi specifici dei campioni ufficiali che questa UOC dovrà svolgere nel corso del 2021.

Tab 13

TAB 01 P - PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI													ASL BARI - MACROAREA NORD - SIAV B
ANNO 2022	ASSEGNATI	PRELIEVI IN FASE DI PRODUZIONE											
		VETERINARI UFFICIALI											
Categoria Alimenti	AREA NORD	N. 1	N. 2	N. 3	N. 4	N. 5	N. 6	N. 7	N. 8	N. 9	N. 10	N. 11	TOTALE
Tamponi da carcasse al macello				PRC	PRC			PRC		PRC	PRC		
Carni fresche (escluso carne pollame)	1			1									1
Carni fresche pollame	1									1			
Carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne da consumare crudi	3		1							1	1		3
Carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne da consumare cotti	3			1						2			3
Molluschi bivalvi	10					10							10
Crostacei e Molluschi cotti (RTE e non RTE) e prodotti della pesca trasformati e preparati RTE e non RTE	5					5							5
Latte vaccino destinato alla fabbricazione di prodotti lattiero-caseari	50	4	6	1	7		11	5	3	10		3	50
Latte pastorizzato	1								1				1
Gelati e dessert a base di latte	7					4			3				7
Formaggi ottenuti da latte crudo o sottoposto a tratt. termico inferiore a pastorizzazione	50	4	6	1	7		11	5	3	10		3	50
Formaggi stagionati a base di latte sottoposto a pastorizzazione o tratt. termico più elevato	15	1			3			2	2	6		1	15
Formaggi freschi o a pasta molle ottenuti da latte sottoposto a pastorizzazione o tratt. termico più elevato	15	1			3		3	2	2	3		1	15
Prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude	1									1			1
Pasta all'uovo (secca, fresca, farcita e precotta surgelata)	5					2			3				5
Preparazioni alimentari gastronomiche crude/cotte	2						1		1				2
TOTALI	169	10	13	4	20	21	26	14	18	34	1	8	169

VETERINARI -CODICI DI ATTRIBUZIONE					
Dr. Cornacchia Pietro	1	Dr. Iurilli Valerio	6	Dr. Di Santo Chiara	11
Dr. Capurso Salvatore	2	Dr. Lillo Tommaso	7		
Dr. Castoro Giuseppe	3	Dr. Malcangi Maria	8		
Dr. Cirasola Nicola	4	Dr. Polignieri Michele	9		
Dr. Germinario Livio	5	Dr. Scorrano Daniela	10		

ASLBA

Tab 14

TAB 02 D- PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI		ASL BARI - MACROAREA NORD - SIAV B
ANNO 2022	ASSEGNATI	PRELIEVO IN FASE DI DISTIBUZIONE
		TTDDPP
Categoria Alimenti	AREA NORD DISTRIBUZIONE	
Carni fresche di pollame	15	
Carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne da consumare crudi	4	
Carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne da consumare cotti	4	
Molluschi bivalvi	4	
Crostacei e Molluschi cotti (RTE e non RTE) e prodotti della pesca trasformati e preparati RTE e non RTE	7	
Latte in polvere	1	
Latte coagulato, creme e prodotti a base di latte gelificati, yogurth e latti fermentati	2	
Latte UHT	1	
Gelatina e collagene	1	
Pasta all'uovo farcita	5	
Preparazioni alimentari e gastronomiche crude/cotte pronte per il consumo	4	
Conserve e Semiconserve non sterilizzate stabili a T° ambiente (es. conserve in salamoia)	2	
TOTALI	50	

ASLBA

ASSESSORATO ALLE POLITICHE DELLA SALUTE –
SERVIZIO PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE
REGIONE PUGLIA – ASL BARI – AREA NORD –SIAV B

TAB 04 PIANO DEI CONTROLLI CHIMICO-FISICI - ANNO 2022

MATRICE	ANALITI	DA EFFETTUARE NEL 2021	UNITA' DI ASSEGNAZIONE
CARNI FRESCHE	METALLI PESANTI+ PCB	1P	N. 1 DR. CASTORO
	METALLI PESANTI+ PCB	3D	N. 1 DR. LILLO-N. 1 CASTORO-N.1 IUR
	DIOSSINE	0	
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNI	METALLI PESANTI+PCB	1P	N. 1 DR. SCORRANO
	PCB		
	IPA (solo carni e derivati affumicati)	1D	N. 1 DR. IURILLI
PRODOTTI A BASE DI CARNE	METALLI PESANTI+PCB		
	PCB	1P	N. 1 DR. CAPURSO-
	IPA (solo carni e derivati affumicati)	1D	N. 1 POLIGNIERI
MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI E GASTEROPODI VIVI E RANE	METALLI PESANTI	3P	N. 3 DR. GERMINARIO
	PCB	1D	N. 1 DR. IURILLI
	IPA	1P	N. 1 DR. GERMINARIO
	DIOSSINE	1P+1D	N. 1P DR. GERMINARIO-N. 1D- DR. I
PESCI E PROD. DELLA PESCA TRASFORMATI	METALLI PESANTI	2P	N. 2 DR. GERMINARIO
	PCB IPA (solo affumicati)	2D	N. 2 DR.POLIGNIERI
	DIOSSINE	1P	N. 1 DR. GERMINARIO
PRODOTTI DELLA PESCA	ISTAMINA	1P	N. 1 DR. GERMINARIO
		1D	N. 1 DR. IURILLI
LATTE	METALLI PESANTI	1P	N. 1 DR. POLIGNIERI
		1D	N. 1 DR. POLIGNIERI
PRODOTTI A BASE DI LATTE	PCB, DIOSSINE	1P	N. 1 DR. POLIGNIERI
		2D	N. 2 DR. POLIGNIERI
UOVA E OVOPRODOTTI	PCB, DIOSSINE	1P	N. 1 DR. CASTORO
		1D	N. 1 DR. CASTORO
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	IDROSSIMETILFURFURALE METALLI PESANTI (PB)	1P	N. 1 DR. MALCANGI
		1D	N. 1 DR. MALCANGI
GRASSI E OLII DI O.A.	PCB	1D	N. 1 DR. POLIGNIERI
TOTALE		32	

DR. ANTINI	0
DR. CAPURSO	2
DR. CASTORO	4
DR. CIRASOLA	0
DR. GERMINARIO	8
DR. IURILLI	7
DR. LILLO	2

DR. MALCANGI	2
DR. POLIGNIERI	6
DR. SCORRANO	1
DR. VALENTE	0
TOTALE	32

P= PRODUZIONE
D= DISTRIBUZIONE

ASLBA

ASSESSORATO ALLE POLITICHE DELLA SALUTE -
SERVIZIO PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE
REGIONE PUGLIA - ASL BARI - AREA NORD -SIAV B

TAB 04.A PIANO DEI CONTROLLI - ADDITIVI - ANNO 2022

ANALITI	MATRICI	DA EFFETTUARE NEL 2022	UNITA' DI ASSEGNAZIONE
ADDITIVI	CARNI E PRODOTTI CARNEI	1	DR. CIRASOLA
	PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA	1	DR. IURILLI
	FORMAGGI E PRODOTTI CASEARI	1	DR.POLIGNIERI

TAB 04.B PIANO DEI CONTROLLI - CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI ANNO 2022

ANALITI	MATRICI	DA EFFETTUARE NEL	UNITA' DI ASSEGNAZIONE
AFLATOSSINA M1	LATTE	2	DR. CIRASOLA
	FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA	1	DR. IURILLI
	FORMAGGI A PASTA MOLLE O SEMIMOLLE	1	
	DERIVATI DEL LATTE / FORMAGGI FRESCHI	2	DR. POLIGNIERI
OCRATOSSINA A	FORMAGGI PASTA DURA LATTE BOVINO GRATTUGIATI	1	DR. MALCANGI

TAB 04.C PIANO DEI CONTROLLI - FITOSANITARI - ANNO 2022

DIRIGENTE VET.	TDP	MATRICE E N. CAMP.		OSA
CAPURSO	MATTIA	LATTE	N. 1	REGIONALE
			N. 2	REGIONALE
IURILLI	RANA	CARNI	N. 2	REGIONALE
LILLO	PLANTAMURA	CARNI	N. 1	REGIONALE
MALCANGI	QUERCIA	MIELE	N. 1	REGIONALE
CASTORO	RUGGIERO	GRASSO SUINO	N. 1	EXTRA REGIONALE
CASTORO	RUGGIERO	UOVA		REGIONALE

TAB 04.D PIANO DEI CONTROLLI -RADIAZ. IONIZZ. - ANNO 2022

DIRIGENTE VET.	TDP	MATRICE E N. CAMP.	N. CAMPIONI
		COSCE DI RANA CON OSSO	2
GERMINARIO		CROSTACEI	1

10. ATTIVITA' DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

La Direzione del Servizio SIAV B Nord, con nota prot. 14520 del 01 marzo 2022 ha fornito indicazioni relativamente alla verifica dell'efficacia in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria, in tempo reale e a posteriori, da effettuarsi nel corso dell'anno. : supervisione in campo del 50% del personale dirigente e controllo a posteriori dei tdp. Per quanto riguarda tale verifica, si prevede che, entro novembre 2022, sia sottoposto a supervisione il 50% del personale dirigente e tecnico.

Si è provveduto a notificare la Deliberazione n. 103 del 31.01.22 relativa all'adozione dell'aggiornamento del Piano per la prevenzione e la repressione della corruzione, e con successiva nota del 20 gennaio 2022 – mail aziendale, ai fini della gestione del conflitto di interessi degli addetti al controllo

ASLBA

ufficiale in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria, è stata notificata ai Tecnici della Prevenzione e ai Veterinari Dirigenti e Specialisti la dichiarazione di assenza o di presenza di conflitto di interesse.

Con disposizioni di servizio mensili, infine, si programmano interventi di vigilanza sugli esercizi di competenza, imponendo la rotazione dei TTddPP sul territorio con spostamenti dalle sedi del Servizio per la effettuazione di controlli ufficiali, per quanto possibile, in sedi di non residenza o di ufficio.

11.PREVISIONE RAGGIUNGIMENTO OBBIETTIVI

Il raggiungimento degli obbiettivi è strettamente correlato alle risorse umane e strumentali disponibili. Pertanto in base a quanto in precedenza dettagliatamente descritto, con particolare riferimento alla drastica riduzione del personale che si sta verificando nel SIAV-B della macroarea NORD e in mancanza del turnover del personale, per l'anno in corso non potrà che esserci una consistente riduzione di tutte quelle attività di controllo ufficiale/campionamento previste dai vari piani Regionali/Aziendali con la possibilità di non poter raggiungere tutti gli obiettivi assegnati al Servizio.

Oltre alla insufficienza delle risorse umane disponibili, è necessario considerare l'estensione del territorio dell'area nord della ASL BARI (16 Comuni), le attività produttive presenti (n. 7 mattatoi, 100 caseifici riconosciuti e n. 8 registrati di cui oltre il 40% di essi di tipo industriale, ecc.), nonché l'impegno di personale richiesto per l'effettuazione di CU *ad hoc* (allerte alimentari, segnalazioni di infezioni da *E. Coli* VTEC, attività di controllo e verifica avanzate dall'ufficio UVAC del Ministero della Salute e da altri Organi di Controllo).

Si precisa, altresì, che la D.G.R. n. 387/2019 pone l'attuazione del Piano Locale annuale dei CU tra gli obbiettivi di importanza strategica per i Direttori Generali nonché come obbiettivo strategico di valutazione per i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione e stabilisce che i Direttori Generali debbano assicurare personale in numero adeguato per l'effettuazione dei CU. Inoltre, si rende utile sottolineare come la pianificazione dei CU e l'effettuazione degli stessi, costituiscono elementi di valutazione dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA).

Pertanto, nelle more della urgente indispensabile assegnazione di ulteriore personale, si comunica che per l'anno in corso, con il personale medico veterinario e tecnico della prevenzione a disposizione, difficilmente questo Servizio potrà raggiungere tutti gli obiettivi previsti ed assegnati dalla Direzione del Dipartimento di Prevenzione e dalla Regione Puglia (PRIC 2021) specificando che l'attività che si potrà svolgere nel corrente anno potrebbe avere una flessione negativa di circa il 35/40% in meno, rispetto a quelle effettuate nel corso degli anni precedenti.

CONCLUSIONI

Questa Direzione nel corso dell'anno, compatibilmente con la situazione epidemica da Covid-19, svolgerà frequenti riunioni di servizio che coinvolgeranno i Dirigenti Veterinari, i TT.dd.PP. e personale amministrativo al fine non solo di illustrare e chiarire i tanti punti relativi ai programmi dei controlli ufficiali sopra citati, ma anche finalizzati a mantenere il necessario spirito di squadra, elemento irrinunciabile e assolutamente da perseguire per poter motivare i collaboratori e convincere gli stessi ad essere attivi e proattivi nei confronti delle varie situazioni operative, pur consapevoli delle difficoltà derivanti dalla insufficienza di personale, peraltro molti in età più che avanzata, e dalla parziale carenza di risorse strumentali.

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
| SIAVB AREA NORD |
IL DIRETTORE F.F.
DOTT. MICHELE TROIANO

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANO LOCALE DEI CONTROLLI ANNO 2022

SIAV "B" AREA METROPOLITANA

PREMESSA

La Regione Puglia con D.G.R. 518 del 29-03-2021 ha disposto che sino alla preparazione del nuovo Piano di Controllo Regionale Pluriennale i Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. debbano continuare ad attenersi ai criteri, indirizzi operativi ed obiettivi di cui alla DGR 387/19 e s.m.i., salvo modifiche ed integrazioni per specifici piani e programmi regionali dell'anno 2022.
Con il presente atto, da pubblicare con rituale Delibera del Dipartimento di Prevenzione, viene predisposto il Piano Locale dei Controlli Ufficiali (PLC) 2022 per stabilire i criteri e definire le attività di Controllo Ufficiale nel territorio di questo SIAV B Area Metropolitana.
Esso, pertanto, in attesa della predisposizione ed emanazione del nuovo Piano di Controllo Regionale Pluriennale da parte dell'Organo Regionale, ricalca a grandi linee quanto già stabilito nei precedenti PLC cui si rimanda per ogni approfondimento, con tutte le limitazioni imposte, tuttavia, dalla carenza di risorse umane a disposizione di questo SIAV B, peraltro aggravatasi con la quiescenza pensionistica di altri Dirigenti Veterinari, sostituiti solo in minima parte dalla Amministrazione (tre su nove).

AGGIORNAMENTI LEGISLATIVI: IL D.LGS 27/2021

Con il D.lgs 27/2021 il Governo ha individuato il Ministero della Salute, le Regioni e le AA.SS.LL. quali Autorità Competenti ai sensi del Reg. UE 2017/625.
Esse sono deputate a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i Controlli Ufficiali e le Altre Attività Ufficiali nonché a procedere all'adozione delle Azioni Esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento, accertare e contestare le relative sanzioni amministrative.
Nell'ambito delle Aziende Sanitarie, tali competenze in materia di sicurezza alimentare, attribuite ai Direttori dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione (SIAN, SIAV A, SIAV B e SIAV C), sono delegabili a cascata ai Dirigenti Veterinari, Medici e T. d. P. incaricati del Servizio.

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

IL SIAV B - SEDI E ARTICOLAZIONI TERRITORIALI DEL SERVIZIO

Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. SIAV "B" Macro Area Metropolitana è articolato in una Struttura Complessa ed una Struttura Semplice.
Attualmente, pur essendo stata assegnata la Struttura Semplice, non è stato ancora bandito il Concorso per la Struttura Complessa ed il Servizio è diretto mediante l'avvenuta assegnazione dell'art. 22 ex CCNL 2018.
Il SIAV B è parte costituente del Dipartimento di Prevenzione della ASL BA, ed estende la propria attività sull'intera Provincia di Bari e 41 Comuni, comprendente una popolazione complessiva di circa 1.254.461 abitanti e una superficie di Kmq 3.825.
Il territorio è suddiviso in tre Macro Aree (Area Nord — Area Sud — Area Metropolitana) ognuna delle quali è caratterizzata da specifiche e diverse caratteristiche e peculiarità.
Il SIAV "B" "Igiene degli Alimenti di Origine Animale" Macro Area Metropolitana ha sede in Bari, con Uffici periferici in Modugno e Triggiano e svolge le attività istituzionalmente attribuitegli sul comprensorio territoriale (Comune di Bari e frazioni (Palese, S. Spirito, Carbonara, Ceglie, S. Giorgio, Torre a Mare, Comune di Triggiano, Comune di Capurso, Comune di Valenzano e Comune di Modugno) su un territorio comprendente una popolazione complessiva di oltre 410.364 abitanti ed una superficie di 131,08 km quadrati.
In tale vastissima area sono presenti differenti tipologie di attività di competenza di questo Servizio distribuite sia nella fascia costiera, ove in particolare insistono attività collegate al settore ittico ed alla molluschicoltura, sia nella fascia cittadina e dell'entroterra, ove invece sono allocate in prevalenza attività riguardanti il settore carni, (macellerie, mattatoi, laboratori di sezionamento, depositi, piattaforme di distribuzione, etc.).

RISORSE UMANE SIAV "B" "IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE" MACRO AREA METROPOLITANA

Direttore U.O.C. Facente Funzioni Dirigente Veterinario Dott. Michele Troiano
Responsabile U.O.S. Dirigente Veterinario Dott. Michele Troiano
Dirigente Veterinario Dott. Francesco Trimigliozzi
Dirigente Veterinario Dott. Rocco Iurino
Dirigente Veterinario Dott. Francesco Manfredi
Dirigente Veterinario Dott.ssa Maria Franca Nettis
Dirigente Veterinario Dott. Pietro Di Pinto (in assunzione dal 1 luglio 2022)
Dirigente Veterinario Dott. Vincenzo Laera (in assunzione dal 16 luglio 2022)

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Coordinatore dei Tecnici della Prevenzione Dr. Andrea Boffoli
Tecnico della Prevenzione Dr. Maurizio Sciruicchio
Tecnico della Prevenzione Dr.ssa Sara Cagnetta
Tecnico della Prevenzione Dr. Fabio Carella
Tecnico della Prevenzione Dr. Francesco Bruno
Tecnico della Prevenzione Dr. Michele Deninno (Triggiano)
Tecnico della Prevenzione Dr. Gianni Manfredi (Modugno)

Personale Amministrativo Sig. Partipilo Nicola (in ferie prepensionistiche)
Personale Amministrativo Sig. Rutigliano Domenico (in ferie prepensionistiche)
Personale Amministrativo Sig. Tomasicchio Raffaele (in ferie prepensionistiche)
Personale Amministrativo Sig.ra Papagni Lucrezia (part-time con il Dipartimento di Prevenzione)
Personale Amministrativo Sig. Rossi Stefano (Modugno)
La suddetta dotazione organica di Personale, stante la molteplicità dei compiti istituzionali e Dipartimentali assegnati, risulta del tutto insufficiente sia per quanto riguarda i Dirigenti Veterinari che per i Tecnici della Prevenzione ed il personale Amministrativo.

INQUADRAMENTO GIURIDICO DEL PERSONALE CHE EFFETTUA CONTROLLI UFFICIALI

Il personale preposto ai Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare, rappresentato dai Dirigenti Medici Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione di questo SIAV B Area Metropolitana, opera, con la qualifica di Pubblico Ufficiale e, nei limiti del servizio a cui è destinato e secondo le rispettive competenze, ha la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.
Esso può in ogni caso richiedere, ove occorra, l'assistenza della Forza Pubblica, così come anche recentemente prescritto dall'art. 2 comma 11 del D.lgs 27/2021.
Con determinazione prot. n° 2153 del 12/01/2022 del Direttore f.f. del Servizio SIAV B Area Metropolitana Dott. Michele Troiano, fermo restando la concomitante applicazione di quanto eventualmente previsto dalla normativa nazionale in tema di procedimento amministrativo sanzionatorio e in tema di procedimento penale, sono state formalmente delegate le funzioni di A.C. ai Dirigenti Medici Veterinari ed ai TTddPP del Servizio per le misure esecutive previste dagli art. 137 e 138 del Reg UE 2017/625 limitatamente:
- alla imposizione di procedure di igienizzazione o qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di alimenti;
- alle restrizioni o divieti di all'immissione sul mercato, importazione o esportazione di alimenti;

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Il Direttore del Servizio mantiene in ogni caso la facoltà di controllo e revoca dell'attività delegata e la facoltà di prescrivere direttive relative agli atti da compiere nell'esercizio di tale delega, unitamente al potere/dovere di annullamento, in sede di autotutela, degli atti illegittimamente eventualmente posti in essere nell'esercizio della delega ed al potere/dovere di sostituzione in caso di inerzia del delegato.

RISORSE STRUMENTALI SIAV B DELL'AREA METROPOLITANA*

	Presenti	Richieste
Autovetture	3	2
Schermi PC desktop con web cam integrata	0	12
PC portatile	0	10
Stampante portatile	0	10
Frigoriferi autoalimentati	2	5
Frigoriferi portatili tipo pic-nic	1	3
Termometri laser tarati	1	3
PHmetri	0	3

*Al fine di garantire una completa funzionalità dell'Ufficio è indispensabile sostituire molte delle scrivanie e sedie, divenute obsolete, non più dignitose e malfunzionanti, e fornire gli armadi, scaffalature e gli archivi necessari alla custodia e catalogazione delle pratiche.
Tale materiale ed attrezzatura è stato già più volte richiesto, ma non è ancora pervenuto.

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2022

Le attività che comportano attuazione di Controlli Ufficiali da parte del SIAV "B" "Igiene degli Alimenti di Origine Animale" del Dipartimento di Prevenzione di questa Area Metropolitana della ASL BA vengono schematizzate in maniera non esaustiva nell'elenco successivo:

ATTIVITÀ OGGETTO DI CONTROLLI UFFICIALI

Ispezione degli impianti di macellazione;
Ispezione degli impianti di sezionamento carni;
Ispezione dei mercati ittici;

Vigilanza ed ispezione in tutte le strutture registrate e riconosciute ai sensi dei Reg. CE 852-853/2004;
Esecuzione di indagini microbiologiche, chimiche e fisiche in tutte le fasi della produzione e sui prodotti, campionamento e monitoraggio di alimenti secondo piani Comunitari, Nazionali, Regionali e del Piano Locale dei Controlli Ufficiali, ovvero ogni qual volta si presenti la necessità su sospetto, avvalendosi dei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata;
Interventi di controllo, attivazione e gestione dei sistemi di allerta rapida RASFF;
Esecuzione di indagini epidemiologiche su intossicazioni alimentari e tossinfezioni alimentari;
Valutazione degli esiti analitici e informazione agli operatori del settore alimentare interessati, adozione di provvedimenti in caso di risultati sfavorevoli degli esami e degli eventuali accorgimenti da adottare;
Adozione di Ordinanze in qualità di Autorità Competente, irrogazione di sanzioni amministrative e denunce per illeciti penali;
Controlli, istruttoria e parere per il riconoscimento comunitario degli stabilimenti di trasformazione di prodotti di origine animale riconosciuti ex Reg. 853/04;
Certificazione sanitarie sui prodotti destinati all'esportazione o a usi particolari e/o su richiesta di terzi richiedenti;
Monitoraggio della presenza di residui di farmaci e contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale (PNR);
Controlli ad hoc su richieste di altri Enti ed Organi, segnalazioni esposti e reclami di Cittadini;
Controlli congiunti con altre forze dell'ordine (NAS, Carabinieri Forestali, Polizia di Stato e Locale, Carabinieri, Capitaneria di Porto, Finanza ecc);
Vigilanza e controllo sui prodotti alimentari di origine animale oggetto di scambi comunitari e di importazione da paesi terzi (UVAC e PIF);
Procedimenti e Provvedimenti amministrativi- sanitari - giudiziari a seguito dei Controlli Ufficiali, etc, etc.

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

OBIETTIVI DI BUDGET ANNO 2022 ASSEGNATI AL SIAV B DAL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

ASL Bari PugliaSalute

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI

OBIETTIVI OPERATIVI PER L'ESERCIZIO 2022

DIPARTIMENTO: Dipartimento di Prevenzione
UNITA' OPERATIVA: UOC D. PREV. - SIAV-B - Area Metropolitana

N.	Prosp. BSC *	Descrizione	Peso **	Indicatore	Target	Note
1	3	Percorso attuativo Certificabilità degli Enti del SSR	M	Trasmissione dei prospetti trimestrali di rendicontazione dei Servizi/Prestazioni erogati dal Dipartimento come da Manuale delle Procedure amministrativo-contabili (pagg.31-33)	Trasmissione di N. 4 Prospetti Trimestrali	Certificato da AGRF
2	3	Attuazione del Piano Triennale per la prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza	M	Rispetto della Normativa in materia di Anticorruzione	Rispetto delle misure di prevenzione assegnate alle Macrostrutture dal Piano Triennale Aziendale per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza 2022-2024 e supporto istruttorio all'RPCT per le segnalazioni riguardanti la Macrostrutture	Certificato da RPCT
3	3	Efficienza organizzativa	M	Monitoraggio attività libero professionale per la verifica del rispetto del vincolo di non superamento dei volumi di attività istituzionale	Riscontro alle richieste formulate da Macroarea ALPI D3 relative all'invio mensile dei volumi di attività ALPI con la dichiarazione dei volumi mensili di attività istituz.corrispondenti	Allegare Note di riscontro nella Relazione finale
4	3	Efficienza Organizzativa	B	Monitoraggio del grado di raggiungimento degli obiettivi	Trasmissione 2 Report semestrali	Da inviare via mail alla Dir. del Dipartimento e da allegare alla Relazione finale da trasmettere al Dir. del Dip. di Prevenzione
5	3	Qualità flussi informativi	M	Flussi informativi trasmessi entro i termini previsti / totale flussi informativi di competenza	100%	Obiettivo certificato dalla Direzione del Dipartimento
6	2	Miglioramento della qualità percepita	B	N° questionari predisposti dalla Direz. del Dipartimento per la rilevazione della qualità percepita somministrati all'utenza	≥ 50	Elaborez. dati e relazione conclusiva con individuazione di eventuali proposte correttive a cura dell'UO da inviare entro il 31/12 alla Direz. del Dipartimento
7	3	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	A	Controllo dei caseifici riconosciuti e registrati	Controllo dell'80% dei caseifici riconosciuti e registrati	utilizzo delle check list SEU predisposte dalla Regione Puglia
8	3	Controllo dell'implementazione delle procedure di servizio	A	Supervisione in campo del personale dirigente e controllo a posteriori dei TDP	Supervisione e controllo sul 50% del personale in servizio	Rif. DGR N° 928/2013
9	3	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	M	Controllo semestrale dei Centri di imballaggio uova	Controllo semestrale del 100% dei Centri di imballaggio uova	Attività congiunta con UU.OO.CC. SIAV C
10	3	mantenimento standard adeguati di sicurezza alimentare	M	Revisione ed adeguamento delle analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti CE	Revisione ed adeguamento delle analisi del rischio sul 50% degli stabilimenti riconosciuti CE	
11	3	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	A	Programmazione ed esecuzione di controlli congiunti con il SIAN sulla ristorazione scolastica e socioassistenziale	Almeno 2 verifiche	Obiettivo condiviso con UOC SIAN
12	3	Efficienza organizzativa	M	Tempestivo ed accurato riscontro ai rilievi formulati dal Collegio Sindacale	Riscontro entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta del Direttore del Dipartimento	Certificato dal Direttore del Dipartimento

Il raggiungimento di tutti gli obiettivi riguarda l'intera equipe. Il Direttore della U.O. si impegna a comunicare e discutere gli obiettivi con l'intera equipe (dirigenza e comparto) e definire il Piano Operativo.
Gli obiettivi potrebbero essere rimodulati nel corso dell'anno qualora intervengano variazioni organizzative aziendali, normative e/o assegnazioni di obiettivi regionali.
* rif.: D.D.G. N.2202 del 30/11/2017 ** Valore Peso: Alto = 1 Medio = 0.5 Basso = 0.25 L'obiettivo con il simbolo # si intende raggiunto con una tolleranza del 5% della differenza percentuale tra risultato raggiunto e target

Sottoscritta nel Dicembre 2021

DIRETTORE DIPARTIMENTO

DIRETTORE GENERALE

REGIONE PUGLIA

www.asl.bari.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Sede Legale: Lungomare Starita 6, 70123 BARI
p.iva c.f. : 06534340721
PEC: dipartimentoprevenzione.aslbari@pec.rupar.puglia.it
MAIL: dipartimento.prevenzione@asl.bari.it

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SIAVB AREA METROPOLITANA
Via dei Mille 29, 70126 BARI
tel 0805842 825 | fax 0805543 375
pec: siavbmetropolitana.aslbari@pec.rupar.puglia.it
Bari · Capurso · Modugno · Triggiano · Valenzano

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANI DI CAMPIONAMENTO PROGRAMMATI PER L'ANNO 2022

Tra le molteplici attività assegnate a questo SIAV B dall'Organo Regionale, mutuate dal PRIC anno 2021 per l'anno 2022, assumono particolare rilevanza le analisi sui prodotti alimentari di origine animale effettuate mediante il campionamento mirato sulle diverse matrici delle filiere alimentari.

La rilevazione e il monitoraggio di microrganismi e loro tossine, dei metaboliti nocivi sia microbiologici che chimici, il controllo della Resistenza agli Antimicrobici (Amr) dei Batteri Zoonotici e Commensali effettuato mediante lo specifico Piano di Monitoraggio Armonizzato ai sensi della Decisione 2013/652/UE per l'anno 2022, il Piano Regionale di Controllo Ufficiale delle Micotossine, il Piano Campionamenti per la Ricerca di Residui Fitosanitari, il Piano di Campionamento per le Radiazioni Ionizzanti, il Piano Regionale di ricerca Additivi in Matrici Alimentari di O.A., il Piano Regionale dei Residui, come di seguito dettagliati, vengono portati a termine secondo i Criteri di Igiene alla Produzione, di Sicurezza alla Produzione e Distribuzione previsti dal Reg. CE 2073/2005 ed utilizzando la metodologia e la modulistica prescritta dal PRIC.

PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI SIAV "B" ASL BA ANNO 2022

TAB.02 PIANO CONTROLLI MICROBIOLOGICI SIAV B ANNO 2022

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI	MICRORGANISMI, LORO TOSSINE, METABOLITI						RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER ASL/MACROAREA
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza alla Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione secondo Valori Guida	Altri Criteri di Sicurezza alla Produzione e Distribuzione secondo Valori Guida	RIFERIMENTI Reg. 2073 / VALORI GUIDA		SIAV B METRO
1. CARNI FRESCHE-PREPARAZIONI DI CARNE-CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE-PRODOTTI A BASE DI CARNE	**Tamponi da carcasse di bovini, ovini, caprini, equini e suini**	Carica batterica totale mesofila, Enterobatteriacee				Reg. 2073	Produzione	Frequenza e numerosità campionarie indicate nel PRC CRO 07, pt.6
	Tamponi da carcasse di bovini, ovini, caprini, equini	Salmonella spp,						
	Tamponi da carcasse di suini	Salmonella spp,						

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	Carni fresche		CARNE FRESCA DI POLLAME :**Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium e variante monofasica** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		CARNI FRESCHE ESCLUSO POLLAME :**Salmonella *** (4 / 5 aliquote - 1 u.c.) (gestito come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE) **L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura) CARNE FRESCA DI POLLAME **L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.)	CARNI FRESCHE ESCLUSO POLLAME Valori guida O.M.07.12.93 CARNI FRESCHE DI POLLAME Reg.2073 p 1.28 Valori guida O.M.07.12.93	Produzione Distribuzione	2 10
	Carni separate meccanicamente; carni macinate (destinate ad essere consumate crude)	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Microrganismi aerobi** * (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**E. coli STEC** (Distribuzione 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.4; 1.7; 2.1.6, 2.1.7 Valori guida	Produzione	2
	Preparazioni di carni destinate ad essere consumate crude.	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**E. coli STEC** (Distribuzione 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.4; 2.1.8. Valori guida		
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi / R.T.E.		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)	**E. coli** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi** 1* (4 aliquote - 1 u.c.)	**Clostridium perfringens** 2** (Distribuzione – 4 / 5 aliquote -1 u.c.) **E. coli STEC** (Distribuzione 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) **Yersinia enterocolitica presunta patogena** (Solo a base di carne suina - Distribuzione 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.8. Valori guida	Distribuzione	3

	Carni separate meccanicamente; carni macinate (destinate ad essere consumate cotte)	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Microrganismi aerobi** * (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura	Reg.2073 p. 1.5, 1.6 e 1.7; 2.1.6, 2.1.7 Valori guida O.M.07.12.93	Produzione	2
	Preparazioni di carni destinate ad essere consumate cotte	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura	Reg.2073 p 1.5 e 1.6; 2.1.8. Valori guida O.M.07.12.93		
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti		**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc) (solo per prodotti a base di carne di pollame)	**E. coli** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi** 1* (4 aliquote - 1 u.c.)	**Clostridium perfringens** 2** (Distribuzione – 4 / 5 aliquote -1 u.c.) **L. monocytogenes (produzione** – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura)	Reg.2073 p. 1.9. Valori guida O.M.07.12.93	Distribuzione	3
	* Questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore alle 24 ore **Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: 1 di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento 2 di cariche > 104 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento							
2.PESCI - PRODOTTI DELLA PESCA – ANFIBI-RETTILI – INVERTEBRATI	**Molluschi bivalvi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi vivi**		**Salmonella** (1 aliquote - 5 uu.cc.) **E.coli** (1 aliquote - 5 uu.cc.) (Ogni unità campionaria deve essere costituita da 50 g (25 g		**Vibrio cholerae**** (Distribuzione 1 aliquote - 1 u.c.) **Vibrio parahaemolyticus*** (Distribuzione 1 aliquote - 1 u.c.) **Virus Epatite A**** (campione aggregato di 1 kg e	Reg.2073 p 1.17; 1.25. Valori guida	Produzione	15

		per piccole specie come Donax spp) di polpa e di liquido intervalvare proveniente da almeno 10 soggetti vivi e vitali) (vedi tabella paragrafo pesi minimi)		non meno di 10 soggetti – Distribuzione - 1 aliquote - 1 u.c.) **Norovirus GI e GII** ** (campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti – da eseguire solo a fronte di evidenze epidemiologiche - 1 aliquote - 1 u.c.)		Distribuzione	4
Crostacei e molluschi cotti (R.T.E.)	**E.coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Stafilococchi coagulasi positivi** 1* (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p1.2 e 1.3; 1.16; 2.4.1		5
Crostacei e molluschi cotti (non R.T.E.)	**E.coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)**Stafilococchi coagulasi positivi** 1*(4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)		**L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.)(da consumarsi previa cottura)	Reg.2073 p 1.16; 2.4.1. Valori guidaO.M.07.12.93	Produzione	
Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (RTE) (Vedi nota)		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**E. coli** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi** * (4 aliquote - 1 u.c.)	**Salmonella**** (Distribuzione 4 / 5 aliquote 1 u.c.) **Vibrio cholerae**** (Distribuzione 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) **Vibrio parahaemolyticus*** * (Distribuzione -4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p1.2 e 1.3 Valori guida	Distribuzione	7
Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (non RTE) (Vedi nota)			**E. coli** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi** * (4 aliquote - 1 u.c.)	**Salmonella**** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) **Vibrio cholerae**** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) **Vibrio parahaemolyticus*** * (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) **L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura)	Valori guida O.M.07.12.93		

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	NOTA: in base a definizione di "Prodotti della pesca preparati" e "Prodotti della pesca trasformati (Reg. 853 e s.m.i. All. 1 punto 3.6 e punto 7.4) è escluso il pesce fresco non eviscerato * Tali valori guida/criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento ** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza							
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.1. LATTE CRUDO E ALIMENTARE	**Latte crudo destinato al consumo umano diretto (latte vaccino e latte di altre specie) Intesa 5/CSR 25/01/2007)**			**Stafilococchi coagulasi positivi** (5 uu.cc.)	**Salmonella** (5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (5 uu.cc.) **Campylobacter termotolleranti** (5 uu.cc.) **E. coli STEC** (5 uu.cc.)	Intesa Stato-Regioni 25.01.2007		**Almeno 1 volta all'anno (Intesa 5/CSR 25/01/2007)**
	Latte vaccino destinato alla fabbricazione di prodotti lattiero-caseari			**Carica batterica totale**		Reg. 853/04, sez. IX, cap. 2, capo III		**Un controllo ogni due anni per ciascuno stabilimento riconosciuto**
	Latte pastorizzato	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 2.2.1	Produzione	
							Distribuzione	1
	Latte UHT			**Stabilità microbiologica** (Distribuzione – 5 aliquote – almeno 2 uu.cc. Produzione / importazione 3/4 aliquote – almeno 14 uu.cc.)		Valori guida	Distribuzione	
	Latte in polvere e siero di latte in polvere (da latte vaccino e latte di altre specie) (solo prodotti non destinati ad essere ulteriormente trasformati	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote -5 uu.cc.) **L. monocytoge**			Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.12; 1..21, 2.2.7.	Distribuzione	

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	nell'industria alimentare)		**nes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)					
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.2. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta …), YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTI CONGELATI	**Gelati e Dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)**	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) ****E. coli STEC** (4 / 5 aliquote – 1 u.c.)	Reg. 2073 p 1.3.; 1.13; 2.2.8; Valori guida	Produzione	7
							Distribuzione	
	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c)	Reg. 2073 p 1.3; 2.2.1; Valori guida	Distribuzione	0
	Latte coagulato, creme di latte coagulato, prodotti a base di latte gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.) **Muffe** (yogurt e latti fermentati se a base di frutta) (1 aliquota - 1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c)	Reg. 2073 p 1.3.; Valori guida	Distribuzione	1
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.3 BURRO E PANNA	**Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione**	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.)		Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.11; 2.2.6. Valori guida	Distribuzione	
	Burro e panna a base di latte pastorizzato		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p 1.2 e 1.3	Distribuzione	

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.4 PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 3.1,3.2, e.3.3)	**Formaggio a base di latte crudo**	**Stafilococchi coagulasi positivi** * (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Enterotossine stafilococciche** (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**E. coli** (1 aliquota 1 u.c.) **Muffe** (solo su formaggio grattugiato) (1 aliquota 1 u.c.)	**E. coli STEC** (4 / 5 aliquote – 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.11; 1..21, 2.2.3. Valori guida	Produzione	26
	Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Stafilococchi coagulasi positivi** * (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Enterotossine stafilococciche** (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**Muffe** (solo su formaggio grattugiato) (1 aliquota 1 u.c.)	**E. coli STEC** (4 / 5 aliquote – 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.11; 1..21,2.2.2; 2.2.4. Valori guida		
	Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Stafilococchi coagulasi positivi** * (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote -5 uu.cc.) **Enterotossine stafilococciche** (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**Muffe** (solo su formaggio grattugiato) (1 aliquota 1 u.c.)		Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1..21,2.2.2; 2.2.4. Valori guida	Produzione	6
	Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Stafilococchi coagulasi positivi** *(4 aliquote - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes**(4 / 5 aliquote -5 uu.cc.)**Enterotossine stafilococciche**(solo prodotti immessi sul mercato)(4 /			Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1..21,2.2.2; 2.2.5. Valori guida	Produzione	7

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	temperatura più elevata		5 aliquote - 5 uu.cc.)					
	* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento (Nota :non è possibile effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro) ** analisi da effettuarsi per gelati e dessert, prodotti a partire da latte crudo, per i quali si applica lo stesso criterio di conformità dei formaggi a base di latte crudo						**siav b metro**	
4. UOVA ED OVOPRODOTTI	**Prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude**	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote -5 uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote -5 uu.cc.)			Reg. 2073 p 1.2 e 1.3, 1.14 e 1.15, 2.3.1	Produzione	
5. GELATINE E COLLAGENE	**Gelatine e collagene**		**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)			Reg.2073 p 1.10	Distribuzione	
10.3 PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (secca, fresca, farcita fresca e precotta surgelata)	**Pasta all'uovo farcita non confezionata** **Pasta all'uovo farcita confezionata** **Pasta all'uovo farcita precotta surgelata**			**Salmonella** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.) **Bacillus cereus*** (4 aliquote -1 u.c.) **Clostridium perfrigens** (solo nelle farcite contenenti carne) (1 aliquota - 1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) **L. monocytogenes** (Produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c. ; se surgelata 5 uu.cc.)	Valori guida O.M.07.12.93	Produzione	2
							Distribuzione	2

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento							
12. CIBI PRONTI IN GENERE (costituiti completamente o prevalentemente da matrici di Origine Animale)	**Preparazioni alimentari /gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. insalate miste, tramezzini)**		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc) (solo alimenti contenenti carni macinate e preparazioni a base di carne da consumarsi crudi e alimenti pronti contenenti uova crude)	**Enterobatteriacee** (1 aliquota - 1 u.c.) (non si applica alle insalate a base vegetale) **Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote - 1 u.c.) **Bacillus cereus*** (4 aliquote -1 u.c.) (alimenti con verdure cotte, alimenti ricchi di amido come pasta, riso, patate) **Clostridium perfringens*** (4 aliquote -1 u.c.) (alimenti contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca) **E. coli** (1 aliquota - 1 u.c) (alimenti contenenti carni macinate e preparazioni a base di carne, alimenti contenenti formaggio a latte crudo)		Reg. 2073 p 1.2 e 1.3; 1.4 e 1.15. Valori guida	Produzione	2
	Preparazioni alimentari/ gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti,		L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**Enterobatteriacee** (1 aliquota - 1 u.c) **Stafilococchi coagulasi positivi1*** (4 aliquote -1 u.c.) **Bacillus**	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 1 u.c) **Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c)	Reg. 2073 p 1.2 e 1.3. Valori guida	Distribuzione	4

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	vitello tonnato, galantina, insalata di pollo)			**cereus**1* (4 aliquote -1 u.c.) (verdure cotte e alimenti ricchi di amido come pasta, riso, patate) **Clostridium perfringen**s2* (4 aliquote -1 u.c.) (alimenti contenenti carne e prodotti della pesca) E. coli (1 aliquota - 1 u.c)				
	* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: 1) di cariche > 10^5 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento; 2) di cariche > 10^4 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento						**siav b metro**	
13. PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI (CONSERVE, SEMICONSERVE – REPFED)	**Conserve sottoposte a sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente (es tonno in scatola, carne in scatola, insalate miste di carne e vegetali in scatola)** **Conserve sottoposte a trattamenti termici inferiori a quelli di sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente (ad esempio conserve vegetali con pH acido, o in salamoia, aw bassa)**			**Stabilità** (4 aliquote – 8 uu.cc.)	-	Valori guida		
	Semiconserve e REPFED		**L. monocytoge**	**Bacillus cereus**1*	**pH** (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Aw** (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Salmonella** (solo Distribuzione -			2

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	(non sottoposte a pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione, es pesto, salse Insaccati confezionati in atmosfera modificata)		**nes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	(4 aliquote -1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi**1* (4 aliquote -1 u.c.) **Anaerobi Solfito Riduttori** (1 aliquota - 1 u.c) **Muffe** (1 aliquota - 1 u.c)	4 / 5 aliquote - 1 u.c) **pH (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Aw (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC)		Distribuzione	
	Semiconserve e REPFED (sottoposte a trattamento di pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione es. piatti pronti)		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	**Bacillus cereus**1* (4 aliquote -1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi**1* (4 aliquote -1 u.c.) **Anaerobi Solfito Riduttori** (1 aliquota - 1 u.c) **Muffe** (1 aliquota - 1 u.c)	**Salmonella** (solo Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) **pH (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Aw (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC)			

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:
1 di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento

**Nel caso di riscontro di valori di pH>4, 6 e aw >0,935 si dovrà procedere a ricerca di Clostridi produttori di tossine botuliniche (Produzione e Distribuzione 4 / 5 aliquote -1 u.c.) e Tossine botuliniche (Produzione e Distribuzione 4 / 5 aliquote -1 u.c.) secondo quanto disposto dall'allegato 7 delle Linee guida ai Reg 882 e 854 (esclusi prodotti sottoposti a stabilizzazione microbiologica)

Note. REPFED: REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY (piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità, etc. con conservabilità limitata nel tempo)

TOTALI	**113**

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANO DEI CONTROLLI CHIMICI – SIAV "B" ASL BA ANNO 2022

TIPOLOGIA	MATRICI	RICERCHE ANALITICHE DA EFFETTUARE SULLE MATRICI PRELEVATE DAL SERVIZIO VETERINARIO SIAV B AREA METRO				
		Analita da ricercare e determinare	NR. Aliquote e quantità minima per aliquota	Metodo Campionamento	SEDE PRELIEVO	ASL BA Metro
1. CARNI FRESCHE-PREPARAZIONI DI CARNE-CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE-PRODOTTI A BASE DI CARNE	CARNI FRESCHE FEGATO E RENI DI BOVINI OVINI SUINI POLLAME *	Cd-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	PRODUZIONE	1
		PCB		Reg.CE 644/17	DISTRIBUZIONE	3
		DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17	PRODUZIONE	1
	CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE E PREPARAZIONI DI CARNE	Cd-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	PRODUZIONE	2
		PCB		Reg.CE 644/17		
		IPA (solo affumicati)		Reg.CE 333/07	DISTRIBUZIONE	
	PRODOTTI A BASE DI CARNE	Cd-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	PRODUZIONE	1
		PCB		Reg.CE 644/17		
		IPA (solo affumicati)		Reg.CE 333/07	DISTRIBUZIONE	1

REGIONE PUGLIA

www.asl.bari.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Sede Legale: Lungomare Starita 6, 70123 BARI
p.iva c.f. : 06534340721
PEC: dipartimentoprevenzione.aslbari@pec.rupar.puglia.it
MAIL: dipartimento.prevenzione@asl.bari.it

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SIAVB AREA METROPOLITANA
Via dei Mille 29, 70126 BARI
tel 0805842 825 | fax 0805543 375
pec: siavbmetropolitana.aslbari@pec.rupar.puglia.it
Bari · Capurso · Modugno · Triggiano · Valenzano

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E GASTEROPODI VIVI E RANE	**Cd-Hg-Pb**	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	**PRODUZIONE**	**2**
		PCB		Reg.CE 644/17	**DISTRIBUZIONE**	**3**
		IPA	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	**PRODUZIONE**	
		DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17	**PRODUZIONE** **DISTRIBUZIONE**	**2**
2.PESCI - PRODOTTI DELLA PESCA – ANFIBI-RETTILI INVERTEBRATI	**PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI**	**Cd-Hg-Pb**	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	**PRODUZIONE**	**2**
		PCB		Reg.CE 644/17	**DISTRIBUZIONE**	**3**
		IPA (solo affumicati)	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07		
		DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17	**PRODUZIONE**	
	PRODOTTI DELLA PESCA OTTENUTI DA SPECIE ITTICHE ASSOCIATE CON TENORE ELEVATO DI ISTIDINA	**ISTAMINA**	4 o 5 aliquote (9 u.c.)	Reg. 2073 e s.m.i.	**PRODUZIONE**	**1**
	PRODOTTI DELLA PESCA ESCLUSI QUELLI DEL PUNTO SEGUENTE, CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI MATURAZIONE ENZIMATICA IN SALAMOIA, OTTENUTI DA SPECIE ITTICHE ASSOCIATE CON TENORE ELEVATO DI ISTIDINA					

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	SALSA DI PESCE PRODOTTA MEDIANTE FERMENTAZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA		4 o 5 aliquote (1 u.c.)		**DISTRIBUZIONE**	**2**
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	**LATTE**	**Pb**	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	**PRODUZIONE** **DISTRIBUZIONE**	**1** **1**
	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	**PCB, DIOSSINE**	4 o 5 aliquote (1lt o 1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17	**PRODUZIONE** **DISTRIBUZIONE**	**1** **2**
4. UOVA ED OVOPRODOTTI	**UOVA E OVOPRODOTTI**	**PCB, DIOSSINE**	4 o 5 aliquote (12 uova per aliq.)	Reg.CE 644/17	**PRODUZIONE** **DISTRIBUZIONE**	**1** **1**
5. MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	**MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE**	**idrossimetilfurfurale**	4 o 5 aliquote (500gr per aliq.)	D.L.vo 179/04 L.283/1962	**PRODUZIONE**	**1**
		Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	**DISTRIBUZIONE**	**1**
6.GRASSI E OLI di O.A.	**GRASSI E OLI di O.A.**	**Pb**	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	**DISTRIBUZIONE**	**1**
		PCB		Reg.CE 644/17	**DISTRIBUZIONE**	
	TOTALE DETERMINAZIONI					**34**

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	PIANO DI CAMPIONAMENTO DEGLI ADDITIVI IN MATRICI ALIMENTARI		
	SIAV B		
	BARI METRO		
CARNE E PRODOTTI CARNEI	(Carni preparate, carni trasformate, carni trasformate trattate termicamente)	1	
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA	(Pesce non trasformato, molluschi e crostacei non trasformati, pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei; uova di pesce)	1	
FORMAGGI E PRODOTTI CASEARI	(Formaggio stagionato e non, crosta edibile di formaggio, formaggio ottenuto da siero di latte, formaggio fuso, altri prodotti caseari)	1	
TOTALE PER ASL		3	

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DELLE RADIAZIONI IONIZZANTI

Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	ASL BA Metro
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie (con osso o non eviscerate), calamari e polpi non eviscerati	1
Cosce di rana	Cosce di rana con ossa	1
Crostacei	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	
Pesci	Pesci (merluzzi e/o sgombri e/o tonni)	
Carne	Pollame (anatra, tacchino, pollo, ecc) Suino Bovino	
Totale		**2**

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI 2022

CA / TV	Alimento	AC	Laboratorio	ASL BA METRO
AFM1	**Latte (c)**	SIAV B	IZS PB	2
	Formaggi pasta semi-dura (55 ≤MFFB <62%) e a pasta dura (47≤MFFB <55%)			1
	Formaggi pasta semi-molle (62≤MFFB <68%) e Formaggi pasta molle (MFFB ≥68%)			1
	Derivati del latte (yogurt, bevande a base di latte) e formaggi freschi (f).			2
	ANALISI TOTALI			**6**

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REG. (CE) 1881/2006 2022

CA / TV	Alimento	AC	Laboratorio	ASL BA METRO
OTA	**Formaggi (da latte bovino) pasta dura, grattugiati**	SIAV B	IZS PB* *in outsourcing *in outsourcing IZS PB* *in outsourcing	1

PIANO RESIDUI FITOSANITARI SIAV B ANNUALITÀ 2022

Anche per l'anno 2022 è implementato il piano per la ricerca di residui di fitosanitari che prevede per il SIAV B della ASL BA Area Metro il prelievo di diverse matrici alimentari di Origine Animale come di seguito indicate:

TAB 04: PIANO RESIDUI FITOSANITARI SVET ANNUALITÀ 2022		SIAV B METRO		METODOLOGIA DI CAMPIONAMENTO
		n. campioni		
		regionali	extra reg.	
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	CARNI	5	4	D.M. 23 luglio 2003
	LATTE	2	7	
	MIELE	1	1	
	UOVA	1	1	
	TOTALE A.O.A.	**9**	**13**	
PIANO COMUNITARIO	LATTE VACCINO	1		
	GRASSO SUINO	1		
	TOTALE PIANO COMUNITARIO	**2**	**0**	

www.asl.bari.it
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Sede Legale: Lungomare Starita 6, 70123 BARI
p.iva c.f. : 06534340721
PEC: dipartimentoprevenzione.aslbari@pec.rupar.puglia.it
MAIL: dipartimento.prevenzione@asl.bari.it

REGIONE PUGLIA

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SIAVB AREA METROPOLITANA
Via dei Mille 29, 70126 BARI
tel 0805842 825 | fax 0805543 375
pec: siavbmetropolitana.aslbari@pec.rupar.puglia.it
Bari · Capurso · Modugno · Triggiano · Valenzano

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI (AMR) DEI BATTERI ZOONOTICI E COMMENSALI AI SENSI DELLA DECISIONE 2013/652/UE PER L'ANNO 2022.

Con nota n° AOO_082/525 del 21-01-2022 la Regione Puglia ha recepito e trasmesso il piano in oggetto, descritto dal Ministero della Salute con nota DGSAF 00144-P-05/01/2022.
E' stato pertanto disposto che, come negli scorsi anni, i campionamenti previsti fossero effettuati nelle date sotto indicate e consegnati a questo Ufficio SIAV B di Bari per la trasmissione, mediante Vettore dedicato, al Laboratorio di Riferimento I.Z.S.L.T. di Lazio e Toscana.

24 FEBBRAIO 2022
AREA METRO: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DI POLLI DA CARNE+ CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DA TACCHINI DA INGRASSO;
AREA SUD: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DI POLLI DA CARNE
AREA NORD: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DA TACCHINI DA INGRASSO;
26 MAGGIO 2022
AREA METRO: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DI POLLI DA CARNE+ CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DA TACCHINI DA INGRASSO;
AREA SUD: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DA TACCHINI DA INGRASSO;
AREA NORD: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DI POLLI DA CARNE;
22 SETTEMBRE 2022
AREA METRO: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DI POLLI DA CARNE+ CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DA TACCHINI DA INGRASSO;
AREA SUD: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DI POLLI DA CARNE;
AREA NORD: CAMPIONE DI CARNI FRESCHE DA TACCHINI DA INGRASSO;

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

PIANO REGIONALE RESIDUI (PRR) CONGIUNTO CON IL SIAV "C"

Il Piano Nazionale Residui (PNR), predisposto dal Ministero della Salute in applicazione del Dlgs. 158/2006 e s.m.i., è finalizzato alla ricerca dei residui di sostanze illecite o contaminanti negli animali e nei prodotti di origine animale attraverso la distribuzione su tutto il territorio nazionale di prelievi ufficiali per campionamenti di diverse matrici (nota ministeriale 0045228-P-05/12/2014).

Il Piano Regionale Puglia Residui (PRR) 2021 stabilisce il numero minimo di campioni da prelevare sul territorio della Regione Puglia e la loro ripartizione alle AA.SS.LL. pugliesi.

La ASL BA ha definito le attività, in base agli Operatori presenti sul territorio.

Per quanto concerne l'attività di campionamento, la Regione Puglia ha assegnato alla ASL BA per l'anno 2022 i campioni di seguito riportati.

I campioni previsti in allevamento vengono prelevati a cura del Personale del SIAV C, quelli previsti presso macelli e stabilimenti, nell'ambito del coordinamento e collaborazione tra Servizi del Dipartimento di Prevenzione, sono prelevati dal Personale del SIAV B.

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

SPECIE	CATEGORIA	GRUPPO_MOLECOLE	MOLECOLA	MATERIALE	PROVENIENZA	ASL BA	NORD	METRO	SUD
Latte	bovino	aflatossine	aflatossina M1	latte vaccino	ALLEVAMENTO	1			1
Bovini	vitelloni	agenti antitiroidei	feniltiouracile$t	urine	MACELLO	1			1
Suini	suini	agenti antitiroidei	metiltiouracile$	urine	MACELLO	1	1		
Bovini	vitelloni	agenti antitiroidei	propiltiouracile	urine	ALLEVAMENTO	1	1		
Equini	equini	agenti antitiroidei	propiltiouracile	tiroide	MACELLO	1			1
Bovini	Vitelloni	androgeni	testosterone	siero	ALLEVAMENTO	1			1
Bovini	vitelloni	antibiotici	epi-ossitetracicl	muscolo	MACELLO	1	1		
Bovini	vitelli	antibiotici	norfloxacin$clo	muscolo	MACELLO	1	1		
Bovini	vacche	antibiotici	penicillina V$na	muscolo	MACELLO	1			1
Equini	equini	antibiotici	difloxacin$acid	muscolo	MACELLO	1	1		
Suini	suini	antibiotici	enrofloxacin$o	muscolo	MACELLO	1			1
Latte	bovino	antibiotici	epi-ossitetracicl	latte vaccino	ALLEVAMENTO	1	1		
Equini	equini	antiinfiammatori non steroidei - AINS	fenilbutazone$i	muscolo	MACELLO	1			1
Suini	suini	avermectine	ivermectina$m	fegato	MACELLO	1	1		
Bovini	vitelloni	benzimidazolici	Nitroxinil$meb	fegato	MACELLO	1			1
Suini	suini	benzimidazolici	oxfendazolo sul	fegato	MACELLO	1			1
Equini	equini	benzimidazolici	flubendazolo,	fegato	MACELLO	1	1		
Equini	equini	beta-agonisti	ractopamina$b	fegato	MACELLO	1			1
Bovini	vitelli	boldenone	17-beta-bolden	urine	MACELLO	1	1		
Equini	equini	carbammati e piretroidi	etiofencarb$bif	tessuto adiposo	MACELLO	1	1		
Equini	equini	cefalosporine	cefalexin$cefur	muscolo	MACELLO	1			1
Suini	suini	chinolonici	norfloxacin$difl	muscolo	MACELLO	1	1		
Uova	gallina	chinolonici	acido nalidixico	uova	STABILIMENTO	1	1		
Equini	equini	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1			1
Bovini	vitelloni	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	3	1		2
Bovini	vitelli	clenbuterolo-simili	mapenterolo$ic	fegato	MACELLO	1	1		
Bovini	vacche	clenbuterolo-simili	cimaterolo$mal	fegato	MACELLO	1			1
Bovini	vitelli	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1			1
Bovini	vitelloni	clenbuterolo-simili	idrossimetilclen	fegato	MACELLO	1	1		
Suini	suini	clenbuterolo-simili	cimaterolo$bro	fegato	MACELLO	1			1
Bovini	vacche	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	2	1		1
Bovini	vitelloni	clenbuterolo-simili	clenpenterolo$	urine	ALLEVAMENTO	2	1		1
Bovini	vacche	clenbuterolo-simili	clenpenterolo$	urine	ALLEVAMENTO	1			1
Uova	gallina	coccidiostatici	decochinato$al	uova	ALLEVAMENTO	1		1	
Uova	gallina	coccidiostatici	decochinato$m	uova	STABILIMENTO	1			1
Equini	equini	coccidiostatici	diclazuril$madu	muscolo	MACELLO	1	1		
Suini	suini	coccidiostatici	monensin$sem	muscolo	MACELLO	1			1
Bovini	vitelli	coccidiostatici	lasalocid$alofu	muscolo	MACELLO	1	1		
Acquacoltura	eurialine	coloranti	verde malachite	muscolo	ALLEVAMENTO	1	1		
Bovini	vitelli	cortisonici	metilprednisolo	fegato	MACELLO	2	1		1
Bovini	vitelloni	cortisonici	beclometasone	fegato	MACELLO	2	1		1
Equini	equini	cortisonici	prednisone$flu	fegato	MACELLO	2	1		1
Bovini	vacche	cortisonici	triamcilone$pre	fegato	MACELLO	2	1		1
Bovini	vacche	cortisonici	betametasone$	urine	ALLEVAMENTO	1			1
Equini	equini	derivati della diaminopiridina	trimetroprima	muscolo	MACELLO	1	1		

REGIONE PUGLIA

www.asl.bari.it

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Sede Legale: Lungomare Starita 6, 70123 BARI
p.iva c.f. : 06534340721
PEC: dipartimentoprevenzione.aslbari@pec.rupar.puglia.it
MAIL: dipartimento.prevenzione@asl.bari.it

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
SIAVB AREA METROPOLITANA
Via dei Mille 29, 70126 BARI
tel 0805842 825 | fax 0805543 375
pec: siavbmetropolitana.aslbari@pec.rupar.puglia.it
Bari · Capurso · Modugno · Triggiano · Valenzano

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Suini	suini	Diossine e PCB	PCB 28$PCB 15	muscolo	MACELLO	1	1	
Suini	suini	elementi chimici	piombo	muscolo	MACELLO	1		1
Equini	equini	elementi chimici	cadmio	muscolo	MACELLO	8	4	4
Equini	equini	florfenicolo e composti associati	florfenicolo$tia	muscolo	MACELLO	1	1	
Suini	suini	gestageni	megestrolo ace	tessuto adiposo	MACELLO	1		1
Uova	gallina	macrolidi	tilosina$eritron	uova	STABILIMENTO	1	1	
Equini	equini	macrolidi	spiramicina$jos	muscolo	MACELLO	1		1
Suini	suini	metaboliti dei nitrofurani	DSH (2-Hydroxy	muscolo	MACELLO	2	1	1
Bovini	vitelli	metaboliti dei nitrofurani	AMOZ (5-metilr	muscolo	MACELLO	1	1	
Volatili da cortile	polli	nitrofurani	furaltadone$nif	acqua d'abbevera	ALLEVAMENTO	1	1	
Equini	equini	nitroimidazoli	ronidazolo (RN2	siero	MACELLO	1	1	
Suini	suini	nitroimidazoli	idrossi-metroni	siero	MACELLO	1		1
Bovini	vitelloni	nortestosterone	17-alfa-19-nort	urine	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelloni	nortestosterone	17-alfa-19-nort	urine	ALLEVAMENTO	1		1
Equini	equini	pesticidi organoclorurati	esaclorocicloes	tessuto adiposo	MACELLO	1	1	
Equini	equini	pesticidi organofosforati	fosalone$phora	tessuto adiposo	MACELLO	1		1
Equini	equini	polimixine	colistina	muscolo	MACELLO	1	1	
Suini	suini	promazine	prometazina$p	urine	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelloni	promazine	acetopromazin	urine	MACELLO	1		1
Equini	equini	promazine	prometazina$p	urine	MACELLO	1		1
Suini	suini	salbutamolo-simili	terbutalina$rac	fegato	MACELLO	1		1
Bovini	vacche	salbutamolo-simili	ractopamina$te	fegato	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelloni	salbutamolo-simili	salbutamolo$ra	urine	ALLEVAMENTO	2	1	1
Bovini	vitelli	salbutamolo-simili	isoxisuprina$ra	fegato	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelloni	sostanze vietate	dapsone	muscolo	MACELLO	1		1
Equini	equini	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	1		1
Volatili da cortile	polli	sostanze vietate	cloramfenicolo	acqua d'abbevera	ALLEVAMENTO	1	1	
Equini	equini	sostanze vietate	dapsone	muscolo	MACELLO	1	1	
Suini	suini	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	4	2	2
Acquacoltura	eurialine	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	ALLEVAMENTO	1	1	
Bovini	vacche	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	1		1
Bovini	vitelli	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelloni	sostanze vietate	clorpromazina	urine	MACELLO	1	1	
Equini	equini	sostanze vietate	clorpromazina	urine	MACELLO	1		1
Suini	suini	stanozololo e metaboliti	stanozololo$16	urine	MACELLO	1	1	
Equini	equini	stanozololo e metaboliti	16-idrossistano	urine	MACELLO	1	1	
Equini	equini	stilbeni	esestrolo$dietil	urine	MACELLO	1		1
Suini	suini	stilbeni	dienestrolo$ese	urine	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelli	stilbeni	dienestrolo$ese	urine	MACELLO	1	1	
Ovicaprini	ovicaprini	sulfamidici	sulfamonometc	muscolo	MACELLO	1	1	
Bovini	vitelloni	sulfamidici	sulfapiridina$Su	muscolo	MACELLO	2	1	1
Bovini	vacche	sulfamidici	sulfadoxina$Sul	muscolo	MACELLO	1		1
Bovini	vitelli	sulfamidici	sulfafenazolo$s	muscolo	MACELLO	1		1
Suini	suini	sulfamidici	sulfamonometc	muscolo	MACELLO	8	4	4
Equini	equini	sulfamidici	sulfadiazina$su	muscolo	MACELLO	1		1
Uova	gallina	tetracicline	clortetraciclina$	uova	ALLEVAMENTO	1		1

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Suini	suini	tetracicline	epi-clortetracicl	muscolo	MACELLO	3	1		2
Suini	suini	tioimidazolici	levamisolo	fegato	MACELLO	1	1		
Bovini	vacche	trenbolone e metaboliti	17-alfa-trenbol	urine	ALLEVAMENTO	1			1
Suini	suini	trenbolone e metaboliti	17-beta-trenbo	urine	MACELLO	1			1
Suini	suini	zeranolo e metaboliti	zeranolo (alfa-z	urine	MACELLO	1	1		
Bovini	vacche	zeranolo e metaboliti	alfa-zearalenol	urine	MACELLO	1			1
Bovini	vitelli	zeranolo e metaboliti	zearalenone$ta	urine	MACELLO	1	1		
Bovini	vitelloni	zeranolo e metaboliti	zeranolo (alfa-z	urine	MACELLO	1			1
						129	62	3	64
		piano istologico	organi bersaglio	macello	vitelli	partite		1	
		piano istologico	organi bersaglio	macello	vitelloni	partite			1
						totale	131	63	3	65

REPORTING ATTIVITÀ

Le attività di controllo e di campionamento svolte e gli esiti delle analisi dei campioni vengono regolarmente rendicontate alla Regione e al Ministero della Salute a mezzo del Sistema NSIS e della piattaforma informatica della Regione Puglia "RIVERA".

COMPETENZE DEI SERVIZI E CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI SUGLI STABILIMENTI REGISTRATI EX REG. CE 852

Secondo i parametri definiti dall'Organo Regionale, nel corso dell'anno 2022 vengono effettuati i Controlli Ufficiali sugli Stabilimenti Registrati ex Reg. Ce 852 anche in attività congiunte con altri Servizi Dipartimentali ed il SIAN, finalizzati alle azioni da intraprendere ed alla realizzazione degli obiettivi dipartimentali assegnati.

Le competenze tra il SIAV B ed il SIAN ASL BA, giusto quanto previsto dalla D.D. n.358 del 20.04.2018 del Servizio Sanità Veterinaria della Regione Puglia che modifica il PRIC 2018, ed alla nota mail del 26.04.18 del Dipartimento di Prevenzione, sono state definite con le indicazioni di "**Servizio con competenza esclusiva, competenza Prevalente e competenza Concorrente**" per le attività riportate nell'allegato A della determinazione 358/18, qui riportate con le relative indicazioni/integrazioni.

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Scheda competenze dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione – Registrati Reg. CE 852/04 (rif. Master list 852)

		Competenza Esclusiva	Competenza Prevalente	Competenza Concorrente	note
Produzione Primaria	Caccia Attività registrate 852	SIAV C			
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	SIAV B			
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	SIAV B			
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	SIAV B			
	Raccolta vegetali spontanei	SIAN			
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	SIAN			
Vegetali produzione (trasformazione, lavorazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	SIAN			
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	SIAN			
	Produzione di olii e grassi vegetali	SIAN			
	Produzione di bevande alcoliche	SIAN			

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	SIAN			
	Produzione di zucchero	SIAN			
	Lavorazione del caffè	SIAN			
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	SIAN			
Prodotti da forno e pasticceria, gelati, piatti pronti	Produzione di pasta secca e/o fresca/ripiena alimenti origine vegetale	SIAN			
	Produzione di pasta ripiena con alimenti origine animale	SIAN* SIAV B**			***LAB ARTIG.** ****ATTIVITA' INDUST.**
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	SIAN			
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		SIAN	SIAV B	
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	SIAN			
	Produzione di cibi pronti in genere (comprese le imprese di gastronomia, di rosticceria, ecc, ad eccezione delle imprese riportate nella voce che		SIAN	SIAV B	

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	segue “Prodotti di origine animale”)				
Altri alimenti	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	SIAN			
	Sale	SIAN			
Prodotti di origine animale	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	SIAV B			
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	SIAV B			
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	SIAV B			
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	SIAV B			
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di	SIAV B			

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

	conferimento e non come produzione primaria				
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	SIAV B			
Ristorazione e commercio	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		SIAN	SIAV B	
	Ristorazione pubblica (ristoranti, bar, pizzerie, pub, ecc.)		SIAN SIAV B*	SIAV B SIAN	***PER RISTORAZ. PUBB. Che tratta prodotti a base di carne o pesce (bracerie, suschi ecc.)**
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	SIAN se solo alimenti o.v. SIAV b se solo alimenti .o.a			**In caso di alimenti sia di origine vegetale e sia di origine animale, il Servizio prevalente è individuato in funzione della prevalenza della matrice alimentare**
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande				
	Commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche				
	Commercio ambulante				
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento				
	Piattaforma di distribuzione alimenti				
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti				
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi				

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (Regolamento 2023/2006/CE)	Legno, carta e cartone, materie plastiche cellulosa rigenerata, gomma, metalli e leghe metalli e leghe (acciaio inox), metalli e leghe (alluminio), metalli e leghe (banda stagnata e cromata), vetro, ceramica materiali attivi ed intelligenti, altri materiali (Adesivi, sughero, resine a scambio ionico, inchiostri di stampa, prodotti tessili, vernici e rivestimenti, cere, imballaggi flessibili)	SIAN			
Produzione / trasformazione/confezionamento /vendita di alimenti destinati a gruppi specifici di popolazione	Alimenti senza glutine	SIAN			

CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI STABILIMENTI RICONOSCIUTI EX REG. CE 853/2004

Le attività di Controllo Ufficiale sono programmate conformemente alle indicazioni Nazionali e Regionali.
La Regione Puglia, con la D.G.R. n. 387 del 07/03/2019 e relativa nota di trasmissione prot. AOO152/1215 del 19/03/2019, ha provveduto a fornire le indicazioni per la classificazione del rischio delle attività produttive registrate ai sensi del Reg. 852/2004, mentre per le attività riconosciute ai sensi del Reg. 853/2004 si fa riferimento a quanto riportato nella D.D. n. 106/2018.
Dette attività produttive sono sottoposte a Controllo Ufficiale in base alla categoria di rischio attribuita.

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Il numero di controlli ufficiali da effettuare è calcolato, per categoria di rischio, in base alla tipologia di attività effettuata, sulla scorta delle indicazioni riportate nelle linee guida per il controllo ufficiale di cui all'Intesa 212 CSR del 2016 nonché delle modifiche adottate a livello regionale con i summenzionati provvedimenti.

ANAGRAFE DELLE IMPRESE ALIMENTARI STABILIMENTI SIAV B AREA METROPOLITANA

STABILIMENTI RICONOSCIUTI EX REG CE 853/2004

DEPOSITI FRIGORIFERI E IMPIANTI DI LAVORAZIONE

A.F. LOGISTIC S.R.L.
A.I.A. - AGRICOLA ITALIANA ALIMENTARE S.P.A.
ADRIATICA TECNO LOGISTICA S.R.L.
APULIA DISTRIBUZIONE S.R.L.
AUROCARNI S.R.L.
BARI PESCA S.R.L.
BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.
DI BARI E C. S.N.C. DI PALMIERI GIUSEPPE E STEFANO
F.LLI LORUSSO VITANTONIO E DOMENICO S.R.L.
GELDI 2000 S.R.L.
GESCO- CONSORZIO COOPERATIVO ARL
ICELAND Srl
IL CARNI
IL CROSTACEO S.R.L.
SAPORI DI PUGLIA S.R.L.
LADISA S.P.A.
PUGLIA FOOD S.R.L.
MENO VENTI S.R.L.
LORUSSO PRODOTTI ITTICI S.R.L.
METRO ITALIA CASH AND CARRY S.P.A.
MICUNCO DISTRIBUZIONE S.A.S. DI MICUNCO PIETRO
NATURA CARNI S.R.L.
PORTO SANTO SPIRITO S.R.L.
PRO.GEL. SERVICE S.R.L.
PRODOTTI ITTICI CAROFIGLIO S.R.L.

PROVVEDITORIE MARITTIME DEL MEDITERRANEO S.R.L.
ROGLIERI FISH
ROGLIERI PRODOTTI ITTICI S.R.L.
STEFF ITALIA S.P.A.
SURGELSUD
TUTTOGELO S.R.L.

MATTATOI E/O SEZIONAMENTI CARNI ROSSE

LADISA S.P.A.
METRO ITALIA CASH AND CARRY S.P.A.
SAPORI DI PUGLIA S.R.L.
NATURA CARNI S.R.L.

MACELLI E/O SEZIONAMENTO CARNI BIANCHE

LADISA SPA

STABILIMENTI DI PREPARAZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE

LADISA S.P.A.
SAPORI DI PUGLIA S.R.L.
NATURA CARNI S.R.L.

STABILIMENTI DI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, CDM E CSM

BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.
CACUCCIOLO E FIGLI S.R.L
DI TURI S.R.L.
EREDI CAPRIATI DI CAPRIATI MICHELE E C. S.N.C.
LORUSSO PRODOTTI ITTICI S.R.L.
FINMAR GROUP S.R.L.
DI BARI E C. S.N.C. DI PALMIERI GIUSEPPE E STEFANO
PESCHERIA GINO IL MARINAIO DI DE BENEDICTIS GIORGIO & C. S.N.C.

STABILIMENTI DI PRODOTTI DELLA PESCA

BARI PESCA S.R.L.
BOUTIQUE DEI FRUTTI DI MARE S.R.L.
DI BARI E C. S.N.C. DI PALMIERI GIUSEPPE E STEFANO

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

IL CROSTACEO S.R.L.
PUGLIA FOOD SRL
LORUSSO PRODOTTI ITTICI S.R.L.
METRO ITALIA CASH AND CARRY S.P.A.
PORTO SANTO SPIRITO S.R.L.
PRODOTTI ITTICI CAROFIGLIO S.R.L.
PRODOTTI ITTICI DE MARZO S.R.L.
ROGLIERI FISH
ROGLIERI PRODOTTI ITTICI S.R.L.
SURGELSUD
F.LLI LORUSSO VITANTONIO E DOMENICO S.R.L.
ICELAND S.R.L.

STABILIMENTI TRATTAMENTO LATTE E PRODUZIONI A BASE DI LATTE

CASEIFICIO DE BELLIS
CASEIFICIO PIZZARELLI
CASTELLANETA ALESSANDRO
DITTA LATTERIA LOMBARDI DI LOMBARDI ANTONIO E C.
LATTE E NATURA S.R.L.
LOMBARDI AGOSTINO E C. S.N.C.
LOZITO MIOTTO
DITTA CASEIF. F.LLI CAPOZZI DI CAPOZZI LUIGI E C
BORGO LA TORRE S.N.C. DI DOMENICO LOPS & F.
BUTTIGLIONE DOMENICO
CASEIFICIO ANDRIESE DI LOPS RICCARDO E LOPS SEBASTIANO S.N.C.
CASEIFICIO PUGLIESE - S.N.C.
DITTA ANGIULLI MICHELE & FIGLI
RONCO MARCO ANTONIO
DITTA SUDCASEARIA S.R.L.
MONTE SRL

STABILIMENTI DI PRODUZIONE UOVA E OVOPRODOTTI

CO.MA DI VILLANI COSIMO & MARIO SNC

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

DATI DI PREVISIONE PER CONTROLLI AD HOC (UVAC, M.T.A, ALTRI ORGANI DI CONTROLLO, SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO S.A.R.A.M. PUGLIA)

Il Sistema di Allerta SARAM ha lo scopo di notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti.
L'obiettivo principale è quello di rendere più rapido ed efficace il blocco della commercializzazione di alimenti di qualsiasi origine che siano risultati pericolosi per la salute dei consumatori.
L'art. 50 del Reg. 178/02 prevede l'istituzione di un sistema di allarme rapido per la comunicazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana e con le Delibere di G.R Puglia n. 634/09, n° 1713 del 1-8-2014 e 2194 del 12-12-2017 sono state definite le modalità attuative.
Nel 2021 è stato dato corso a tutte le comunicazioni di allerta pervenute garantendo le opportune verifiche al riguardo ed altrettanto viene effettuato nell'anno 2022.

CONTROLLI DISPOSTI DALL'UFFICIO VETERINARIO ADEMPIMENTI COMUNITARI (UVAC)

Nella logica del Mercato Unico Comunitario, secondo le disposizioni del Reg. UE 2017/625 in materia di Controlli Ufficiali sulle merci e animali provenienti da altri Stati Membri dell'Unione, il D.L.23/2021 prevede controlli dedicati per verificare, secondo modalità a campione e non discriminatorie, la conformità alla normativa dell'Unione Europea degli alimenti di Origine Animale che vengono importati in Italia.
La norma contempla l'effettuazione di controlli nel luogo di destinazione delle partite di merci e prodotti provenienti dagli altri stabilimenti della Comunità Europea
Il sistema delle registrazioni, comunicazioni e di prenotifica obbligatoria rappresenta un importante strumento di controllo reso efficace soprattutto dal sistema sanzionatorio previsto dalla normativa Nazionale.
Nel corso del 2021 sono stati effettuati al riguardo numerosi controlli da questo Servizio Veterinario SIAV B sulla base di quanto disposto dall'UVAC, per un totale di 136 ispezioni, 11 campionamenti microbiologici, 2 parassitologici, 32 chimici e sono stati imposti 11 vincoli sanitari sulla merce ispezionata.
E' facilmente prevedibile, nel corso dell'anno 2022, una mole simile o superiore, di tale specifica attività.

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

ATTIVITÀ AD HOC CONGIUNTE (SIAN, NAS, CAPITANERIA DI PORTO, POLIZIA DI STATO E LOCALE, GUARDIA DI FINANZA ETC.)

Nel corso dell'anno 2021 sono stati effettuati interventi congiunti con il SIAN e le varie forze di polizia (NAS, GdF, Capitaneria di Porto, Polizia di Stato e Locale, etc.) presenti nel territorio e si prevedono un numero di interventi equivalenti nell'anno 2022.
In osservanza a quanto richiesto dal Dipartimento, in caso di effettuazione di accertamenti che interessano Servizi Veterinari di Area A o C, vengono condivise tutte le informazioni necessarie per un'adeguata cooperazione nelle azioni da intraprendere per il raggiungimento degli obiettivi comuni.
Inoltre, così come relazionato da questa ASL negli anni scorsi ai competenti Uffici Regionali, a seguito della segnalazione di casi di SEU e di gastroenteriti da VTEC, i Servizi SIAV B e SIAN coordinati nel Gruppo delle Malattie Trasmissibili di Origine Alimentare, sono puntualmente impegnati in numerosi Controlli Ufficiali, con campionamenti di matrici alimentari specifiche, eseguiti sia presso attività commerciali che di ristorazione pubblica individuati dalle indagini epidemiologiche espletate dal Servizio SISP ASL BA.

PIANO DI CONTROLLO DEI LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO EFFETTUATO CONGIUNTAMENTE CON SIAN E SIAV C

Anche nel corso dell'anno 2022 viene effettuato il Piano Regionale integrato per i **Controlli Ufficiali sui Laboratori che eseguono Analisi per le Imprese Alimentari nell'ambito delle Procedure di Autocontrollo,** conformemente a quanto previsto dall'accordo Stato-Regioni del 7 maggio 2015, n. 84/CSR.
Tale normativa prevede che annualmente devono essere garantiti controlli su detti Laboratori (Audit o Ispezioni), effettuati dall'apposito Gruppo/Team Multidisciplinare costituito da personale dei Servizi SIAN, SIAV B e SIAV C ASL BA appositamente formato.
Tale Team Multidisciplinare può essere affiancato, per eventuali aspetti di specifica competenza, da Personale Tecnico Esperto nella specifica materia (in particolare dei laboratori ARPA o IZS) e da personale afferente agli altri Servizi del Dipartimento (SISP e SPESAL).
Poiché tale ambito di controllo dal 2018 costituisce un nuovo obiettivo LEA, il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BA, con nota prot. 288458 UOR 09-Direz del 5 novembre 2018, ha provveduto ad individuare i componenti del Gruppo Multidisciplinare del SIAV B, SIAV C e SIAN per la programmazione e l'esecuzione dei Controlli Ufficiali sui Laboratori di Autocontrollo della tipologia A e B.

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - SIAV B AREA METROPOLITANA

Nell'ambito di tale attività è stato programmato che nell'anno 2022 saranno sottoposti a controllo ufficiale altri Laboratori della Provincia di Bari, assicurando, come prescritto, un controllo per ogni Laboratorio almeno una volta ogni 5 anni.

ATTIVITA' DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

La Regione Puglia con nota prot. AOO152/1440 del 29 marzo 2019 ha fornito indicazioni relativamente alla Verifica dell'Efficacia in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria.
Detta verifica prevede che sia sottoposto a supervisione il personale Dirigente e Tecnico e viene effettuata in campo in tempo reale e a posteriori.
Anche nel corso del corrente anno 2022, al fine di raggiungere lo specifico Obiettivo di Budget assegnato dal Dipartimento di Prevenzione, almeno il 50 % del personale Dirigente e Tecnico è sottoposto a tali verifiche.

IL VETERINARIO DIRIGENTE SIAV B ASL BA AREA METRO
DOTT. FRANCESCO TRIMIGLIOZZI

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE ALIMENTI DI
ORIGINE ANIMALE
SIAV B AREA METROPOLITANA
IL DIRETTORE
DOTT. MICHELE TROIANO

Allegato n.ro 6) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

ASL BARI - POSTA INTERNA - Protocollo n° 77134/2022 del 25/11/2022

ASL Bari
PugliaSalute

REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | SIAVB AREA SUD

PUTIGNANO,

numero protocollo /SIAV B Sud

risposta a nota *
allegati *

TRASMISSIONE SOLO A MEZZO POSTA ELETTRONICA
AI SENSI DELL'ART. 47 DEL D.LGS 82/2005

Oggetto: **PIANO LOCALE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2022 SIAV B AREA SUD**

Premessa

Con propria nota la Regione Puglia ha disposto per i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione la proroga dei Controlli Ufficiali secondo i criteri, gli obiettivi e le indicazioni previsti dalla D.G.R. 387 del 07/03/2019, applicabili in riferimento al Reg. UE 2017/625.

1-ANALISI DEL CONTESTO SOCIO-TERRITORIALE

Il SIAV B della Macroarea Sud svolge la propria attività in un territorio che comprende n. 16 Comuni, per una popolazione complessiva di n. 366095 abitanti (01.01.2022 – Istat) ed una superficie di 1611,53 km².

Tab. 1: Comuni, popolazione e superficie km della Macroarea Sud -

	COMUNE	POPOLAZIONE	SUPERFICIE (KM ²)
1	**Acquaviva delle Fonti**	20.047	132,02
2	**Adelfia**	8.074	29,81
3	**Alberobello**	10.280	40,82
4	**Casamassima**	19.401	78,43
5	**Cassano delle Murge**	14.946	90,20
6	**Castellana Grotte**	19.360	69,13
7	**Cellamare**	5.757	5,91
8	**Conversano**	25.733	128,42
9	**Gioia del Colle**	26.690	208,94
10	**Locorotondo**	13.944	48,18
11	**Mola di Bari**	24.567	50,94
12	**Monopoli**	47.931	157,83
13	**Noci**	18.415	150,60
14	**Noicattaro**	25.977	40,79
15	**Polignano a Mare**	17.680	63,09
16	**Putignano**	25.924	100,15
17	**Rutigliano**	18.255	53,85
18	**Sammichele di Bari**	6.058	34,23
19	**Sannicandro di Bari**	9.584	56,79
20	**Turi**	12.872	71,40
TOTALE		**366095**	**1611,53 (KM ²)**

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

Il territorio non ha caratteristiche omogenee in quanto comprende una zona collinare, una pianeggiante ed una costiera. Le caratteristiche morfologiche del territorio influenzano le differenti tipologie di attività esistenti, che comunque sono distribuite quantitativamente in modo piuttosto omogeneo sull'ambito territoriale.

2- SEDE ED ARTICOLAZIONI TERRITORIALI DEL SERVIZIO

La Direzione del SIAV B Macroarea Sud ha sede presso il Presidio Aziendale di San Michele in Monte Laureto in agro di Putignano.

L'operatività del Servizio è assicurata dagli uffici periferici - di seguito indicati - dislocati sul territorio della Macroarea:

- **PUTIGNANO** cui afferiscono i territori di: ALBEROBELLO, CASTELLANA GR., CONVERSANO, LOCOROTONDO, NOCI, PUTIGNANO E TURI (apertura tutti i giorni tranne il sabato);
- **MONOPOLI** cui afferiscono i territori di: MONOPOLI E POLIGNANO (apertura tutti i giorni tranne il sabato);
- **MOLA DI BARI** cui afferiscono i territori di: MOLA DI BARI, CELLAMARE, NOICATTARO E RUTIGLIANO (apertura tutti i giorni tranne il sabato);
- **ACQUAVIVA DELL FONTI** cui afferiscono i territori di: ACQUAVIVA DELLE F., ADELFIA, CASSANO DELLE M., SANNICANDRO (apertura martedì e giovedì ;
- **GIOIA DEL COLLE** cui afferiscono i territori di GIOIA DEL C., CASAMASSIMA, SAMMICHELE DI B. (apertura tutti i giorni tranne il sabato);

Oltre che nelle summenzionate sedi distrettuali, il SIAV B assicura la presenza di proprio personale anche negli impianti di macellazione ubicati nei seguenti Comuni: Conversano, Gioia del Colle, Noci, Noicattaro; Gioia del Colle per macellazione avicoli.

3- RISORSE UMANE

a) Personale in servizio

Operano per il Servizio:

- n. 1 Direttore del Servizio f.f.
- n. 1 Dirigente Responsabile Unità Operativa Semplice;
- n. 12 Dirigenti Veterinari (di cui 3 ultrasessantacinquenni e 4 ultrasessantenni);
- n. 3 Veterinari Specialisti, di cui uno in condivisione con il SIAV B Nord;
- n. 8 Tecnici della Prevenzione, **di cui uno distaccato al Dipartimento di Prevenzione**. Non vi è la figura di coordinatore dei Tecnici;
- **Non vi è nessun Coadiutore Amministrativo;**
- **Non vi è nessun Collaboratore Amministrativo;**
- n. 1 Operatore tecnico specializzato (Autista) **distaccato al Dipartimento di Prevenzione**.

b) Articolazione funzionale del Servizio

Allo stato:

n. 01 Direttore di Struttura Complessa del Servizio f.f. è Autorità Competente, ha sede presso il Presidio Aziendale di San Michele in Monte Laureto in agro di Putignano.

- n. 01 Dirigente Veterinario Responsabile f.f. di Struttura Semplice ha sede presso la Direzione, coadiuva e sostituisce il Direttore in caso di assenza
- n. 12 Dirigenti Veterinari sono veterinari ufficiali presso gli stabilimenti CE del territorio; di costoro 04 sono anche Veterinari Ufficiali presso distinti impianti di macellazione;
- n. 02 Medici Veterinari Specialisti a tempo pieno operano presso stabilimenti di macellazione;
- n. 01 Medico Veterinario Specialista ambulatoriale a 8 ore opera presso uno degli stabilimenti di macellazione
- n. 7 TT.dd.PP. dislocati presso gli uffici territoriali;
- NESSUNA unità di personale amministrativo;
- Un Tecnico della Prevenzione in forza agli uffici Dipartimentali e non nel Servizio;

L'attuale Direttore di Servizio maturerà il requisito del pensionamento entro Maggio 2023.

Alcuni veterinari sono affetti da patologie croniche e, nonostante tutto, continuano a lavorare anche e ancora presso i mattatoi con notevole disagio fisico; due di essi presentano limitazioni di impiego.

Non può garantirsi la completa esecuzione di quanto previsto dal PRIC, risulta difficile la piena realizzazione degli Obiettivi Aziendali, non è possibile assicurare l'esatto adempimento di tutte le incombenze che gravano sul Servizio, ivi compresi i compiti previsti dai Piani Nazionali e Ministeriali e il tutto rimane comunque subordinato alla totale assenza di eventi imprevisti e straordinari che, ove incidano ulteriormente e negativamente sulla erogazione delle attività di Servizio, potrebbero ancor di più destabilizzare la tenuta organizzativa.

Tanto si evidenzia, considerato che il processo di pianificazione/programmazione deve indicare anche la eventuale quota di attività che, a causa di difficoltà oggettive e dimostrabili, potrebbe essere erogata solo parzialmente, e, a tal riguardo, si ritiene che tale criticità debba essere oggetto di analisi all'interno dell'Autorità Competente e, comunque, debba essere rappresentata al livello di responsabilità sovraordinata e/o nelle sedi opportune per le valutazioni e conseguenziali adempimenti di competenza.

Ciò consentirà alla Direzione Aziendale Strategica di acquisire evidenza dell'esistenza di un eventuale scostamento tra gli obiettivi fissati dai livelli essenziali di assistenza (mission istituzionale), nonchè dalle ulteriori disposizioni comunitarie e regionali e il correlato grado di raggiungimento degli stessi, al fine di valutare la necessità di garantire ulteriori risorse alle attività di controllo ufficiale e consentire di monitorare la reale erogazione delle prestazioni definite, tanto anche in considerazione dei criteri fissati da parte della Regione per il calcolo del fabbisogno di risorse umane e strumentali, necessarie per il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Nella seguente tabella 2 vi è la rappresentazione grafica della dislocazione dei distretti e del personale afferente a questa U.O.C. sul territorio di competenza.

Tab. 2: Distretti e Personale del SIAV B Area Sud –

SIAV B AREA SUD SEDE DISTRETTI E PERSONALE IN SERVIZIO - ANNO 2022		
COMUNE/DISTRETTO	**PERSONALE VETERINARIO**	**ALTRO PERSONALE**
PUTIGNANO - DIREZIONE DEL SERVIZIO	Dr. Nicola Gigante - Direttore di S.C. f.f.	Amministrativi:

S. Michele in Monte Laureto **tel 080 4050939 - 0804050946** **pec:** **siavbsud.aslbari@pec.rupar.puglia.it**	Dr. Girolamo Livio Germinario Responsabile di S.S. – Coadiuva e sostituisce il Direttore f.f. in caso di assenza, Veterinario Ufficiale e responsabile dei flussi informativi	
PUTIGNANO DISTRETTO DI: ALBEROBELLO, CASTELLANA GR., CONVERSANO, LOCOROTONDO, NOCI, PUTIGNANO E TURI S. Michele in Monte Laureto Tel:	Dott. Francesco Intini; Dr.Pierfrancesco Pinto.	TT.dd.PP.: Giuseppe Calisi; Pietro Parchitelli.
MONOPOLI DISTRETTO DI: MONOPOLI E POLIGNANO Via Tel	Dr. Sante Di Mola,	TT.dd.PP.: Salvatore Consiglio
MOLA DI BARI DISTRETTO DI: MOLA DI BARI, CELLAMARE, NOICATTARO E RUTIGLIANO Via Tel	Dr. Luigi Laricchia	TT.dd.PP.: Vincenzo D'Alessandro, Pagnelli Nicola
GIOIA DEL COLLE cui afferiscono i territori di GIOIA DEL C., CASAMASSIMA, SAMMICHELE DI B. (apertura tutti i giorni tranne il sabato); Via Tel	Dott. Domenico D'Aprile Dott. Stefano D'Ambrosio Dott. Francesco Fasano Dott. Nicola F.sco Mangini	TT.dd.PP.: Nicola Debellis Antonio Marazia
ACQUAVIVA DELL FONTI DISTRETTO DI: ACQUAVIVA DELLE F., ADELFIA, CASSANO DELLE M., SANNICANDRO Via Tel	Dr.ssa Teresa Manginelli	TT.dd.PP.: a Rotazione secondo necessità

4- RISORSE STRUMENTALI

Sono disponibili n. 8 **auto di servizio**, in discrete condizioni, di cui n. 2 immatricolate da 10 anni e n. 1 da oltre 15 anni e, pertanto, occorre provvedere a pianificare la sostituzione di almeno n. 3 autoveicoli; gli operatori sprovvisti di auto di servizio, per la peculiarità delle prestazioni del SIAV B principalmente erogate sul territorio al di fuori degli uffici, usufruiscono per quanto possibile del rimborso chilometrico previsto nei casi di utilizzo del mezzo proprio.

La dotazione di **attrezzature informatiche** fisse, nel 70% dei casi obsolete, è inferiore al numero degli operatori. Seppure attesi i portatili da utilizzare per la redazione di atti nel corso delle attività di controllo istituzionali sul territorio non sono ancora in possesso del servizio.

La dotazione degli **strumenti** tecnici per esperire le attività di controllo ufficiale risulta carente, oltre che per le autovetture di servizio e per PC portatili con stampanti annesse, per la indisponibilità di phmetri, termometri tarati, frigoriferi da collegare alle auto di servizio con apparecchiature di controllo

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

della temperatura tarate secondo le disposizioni normative di settore, ovvero auto munite di vano refrigerato; occorre rammentare che i campioni analitici eseguiti devono essere obbligatoriamente mantenuti e conservati a temperatura controllata e registrata dal momento del prelievo fino alla consegna al laboratorio di analisi.

5- PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE PER L'ANNO 2022

Si riporta qui di seguito la scheda riportante gli obiettivi dipartimentali da raggiungere che impegnerà il personale del Servizio nel relativo adempimento. (Tab 3)

(Tab 3)

OBIETTIVI OPERATIVI PER L'ESERCIZIO 2021 (sottoscritta nel Gennaio 2021)						**PROPOSTA DI RIMODULAZIONE**
N_Obiettivo	Descrizione_Obiettivo	Indicatore	Target	Note	Peso	BREVE DESCRIZIONE DEI MOTIVI DELLA PROPOSTA DI RIMODULAZIONE
1	Percorso attuativo Certificabilità degli Enti del SSR	Trasmissione dei prospetti trimestrali di rendicontazione dei Servizi/Prestazioni erogati dal Dipartimento come da Manuale delle Procedure amministrativo-contabili (pagg.31-33)	Trasmissione di N. 4 Prospetti Trimestrali	Certificato da AGRF	Medio	
2	Attuazione del Piano Triennale per la prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza	Rispetto della Normativa in materia di Anticorruzione	Rispetto delle misure di prevenzione assegnate alla Macrostruttura dal Piano Triennale Aziendale per la Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza 2021-2023 e supporto istruttorio all'RPCT per le segnalazioni riguardanti la Macrostruttura	Certificato da RPCT	Medio	

ASL Bari
PugliaSalute

3	Efficienza organizzativa	Monitoraggio attività libero professionale per la verifica del rispetto del vincolo di non superamento dei volumi di attività istituzionale	Riscontro alle richieste formulate da Macroarea ALPI D3 relative all'invio mensile dei volumi di attività ALPI con la dichiarazione dei volumi mensili di attività istituz.corrispondenti	Allegare Note di riscontro nella Relazione finale	Medio	
4	Efficienza Organizzativa	Monitoraggio del grado di raggiungimento degli obiettivi	Trasmissione 2 Report semestrali	Da inviare via mail alla Dir. del Dipartimento e da allegare alla Relazione finale da trasmettere al Dir. del Dip. di Prevenzione	Basso	
5	Qualità flussi informativi	Flussi informativi trasmessi entro i termini previsti / totale flussi informativi di competenza	100%	Obiettivo certificato dalla Direzione del Dipartimento	Medio	
6	Miglioramento della qualità percepita	N° questionari predisposti dalla Direz. del Dipartimento per la rilevazione della qualità percepita somministrati all'utenza	≥ 50	Elaboraz. dati e relazione conclusiva con individuazione di eventuali proposte correttive a cura dell'UO da inviare entro il 31/12 alla Direz. del Dipartimento	Basso	
7	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	Controllo dei caseifici riconosciuti e registrati	Controllo del 50% dei caseifici riconosciuti e controllo del 40% dei caseifici registrati	utilizzo delle check list SEU predisposte dalla Regione Puglia	Alto	**Si chiede la RIMODULAZIONE, per carenza grave di personale come da nota prot. 52577 del 11/08/2021**
8	Controllo dell'implementazione delle procedure di servizio	Supervisione in campo del personale dirigente e controllo a posteriori dei TDP	Supervisione e controllo sul 50% del personale in servizio	Rif. DGR N° 928/2013	Alto	**Si chiede la CASSAZIONE dell'obiettivo, per carenza grave di personale come da nota prot. 52577 del 11/08/2021**
9	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	Controllo semestrale dei Centri di imballaggio uova	Controllo semestrale del 50% dei Centri di imballaggio uova	Attività congiunta con UU.OO.CC. SIAV C	Medio	

ASL Bari
PugliaSalute

10	mantenimento standard adeguati di sicurezza alimentare	Revisione ed adeguamento delle analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti CE	Revisione ed adeguamento delle analisi del rischio sul 50% degli stabilimenti riconosciuti CE		Medio	**Si chiede la RIMODULAZIONE, per carenza grave di personale come da nota prot. 52577 del 11/08/2021**
11	Potenziamento dei controlli sulla sicurezza alimentare	Programmazione ed esecuzione di controlli congiunti con il SIAN sulla ristorazione scolastica e socioassistenziale	Almeno 3 verifiche	Obiettivo condiviso con UOC SIAN	Alto	
12	Efficienza organizzativa	Tempestivo ed accurato riscontro ai rilievi formulati dal Collegio Sindacale	Riscontro entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta del Direttore del Dipartimento	Certificato dal Direttore del Dipartimento	Medio	

Si allega al presente PAL la nota menzionata al fine di meglio inquadrare le problematiche sottese a questa organizzazione di Servizio.

Allegato n.ro 6) alla Proposta N.ro 0003717/2022 - SOGGETTO A PUBBLICAZIONE

ASL Bari
PugliaSalute

ASL BARI - POSTA INTERNA - Protocollo n° 52577/2021 del 11/08/2021

ASLBA
REGIONE PUGLIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | SIAVB AREA SUD

PUTIGNANO, 11 agosto 2021

numero protocollo _____ / _____
risposta a nota *
allegati *

TRASMISSIONE SOLO A MEZZO POSTA ELETTRONICA
AI SENSI DELL'ART. 47 DEL D.LGS 82/2005

Preg.mo DIRETTORE GENERALE
ASL BARI
mail: direzione.generale@asl.bari.it
Preg.mo DIRETTORE SANITARIO
ASL BARI
mail: direzione.sanitaria@asl.bari.it
Preg.mo DIRETTORE DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
ASL BARI
mail: dipartimento.prevenzione@asl.bari.it

Oggetto: SIAVB SUD – Carenza di personale Medico Veterinario, Tecnico della Prevenzione e Amministrativo.
RICHIESTA DI ADOZIONE MISURE IMPROCRASTINABILI e URGENTI.

Gentilissimi Direttori,
pur nella piena consapevolezza delle energie che Codeste Direzioni stanno profondendo per il contenimento della pandemia e l'espletamento del piani vaccinali e della continua e meticolosa attenzione che la Direzione del Dipartimento rivolge ai Servizi Veterinari della ASL BARI, credo sia doveroso e opportuno, nella mia attuale posizione di responsabile f.f. del Servizio Veterinario di Area B Macroarea Sud, segnalare la allarmante carenza di personale in cui versa il suddetto Servizio e richiedere misure urgentissime al fine di poter garantire la Sicurezza Alimentare e, quindi, tutelare la salute dei cittadini, senza tralasciare le legittime aspettative economiche e gli interessi commerciali degli operatori del Settore degli Alimenti di Origine Animale, in continua espansione.

Personale Medico Veterinario:
Attualmente il Servizio può contare su n. 9 (nove) Dirigenti M. Veterinari di ruolo (di cui uno a comando - che scade in gennaio 2022), n. 2 (due) M. Veterinari Specialisti Ambulatoriali a 38 ore settimanali, n. 1 (uno) a 8 ore settimanali e n. 1 (uno) a 9 ore (che ha presentato dimissioni e non sarà più in servizio a far data dal 1 sett. p.v. per le cui ore è stata richiesta riassegnazione con nota prot. n.49860/2021 del 29 luglio u.s.).
Il Servizio opera su 20 comuni con circa 120 Stabilimenti Riconosciuti a bollo CE ex Reg. CE 853/04, di cui 4 macelli (bovini, equini, suini, ovicaprini), 1 (lagomorfi), circa 100 caseifici, laboratori di sezionamento carni, di lavorazione di prodotti ittici e molluschi, depositi frigoriferi. Oltre a svariate centinaia di esercizi di vicinato e pubblici di specifica competenza dei Servizi Veterinari (macellerie/rosticcerie, pescherie, caseifici aziendali, latterie ecc.).
Il successo del Food made in Italy ha, in maniera esponenziale, incrementato l'export agroalimentare particolarmente nel settore dei Prodotti a base di latte con una previsione per il 2021 di 3600 certificazioni export in questa Macroarea Sud che frutteranno alle casse della ASL circa 190.000,00 euro (in media vengono effettuati 11 controlli ufficiali al giorno per la emissione delle certificazioni che rendono 580,00 euro giornalieri alla ASL). Ugualmente dicasi per i mattatoi che versano contributi per controlli veterinari (ex decr. Lgs 194/08) per circa 120.000,00 annui, tralasciando quanto versato, per lo stesso d. lgs, dalle altre attività.
A queste attività vanno aggiunte quelle istituzionali (Piano regionale dei controlli e dei campionamenti, Piano Nazionale Residui c/o mattatoi, Piano sull'Antibiotico-resistenza, gestione pratiche SUAP, attività di UPG) e tutti i

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASL Bari
PugliaSalute

ASLBA

numerosissimi interventi "ad hoc", cioè non programmati - Controlli UVAC PUGLIA – Interventi con NAS, GDF, CAPITANERIE DI PORTO, POLIZIE LOCALI, CARABINIERI FORESTALI ecc.).
Attualmente il SIAVB SUD conta - 8 (meno otto) M. Veterinari andati in pensione negli ultimi anni.
Assicurare un efficiente Servizio, con un livello accettabile di qualità di controlli ed una copertura del territorio di 20 comuni, attualmente è umanamente impossibile nonostante ci siano colleghi che, in alcune giornate, lavorino continuativamente per 11/12 ore.
Al momento non si è in grado di assicurare le ferie ordinarie a più di uno/due veterinari per volta se non a costo di sottoporre i colleghi ad ulteriori e ingenti carichi di lavoro.
Alla luce di ciò non solo bisognerebbe ricoprire gli 8 posti dei colleghi messi in quiescenza ma bisognerebbe assumere almeno altri 8 Veterinari al fine di assicurare al servizio una equa distribuzione degli incarichi e dei carichi di lavoro.

Personale Tecnico della Prevenzione:
Attualmente il SIAVB SUD può contare su 7 Tecnici della Prevenzione che, oltre a coadiuvare i Medici Veterinari nei controlli ufficiali portano avanti i piani di campionamento Regionali, i controlli sulle attività registrate Reg. CE 852/04 (macellerie, pescherie, caseifici aziendali, latterie, bracerie ecc.), la gestione di pratiche SUAP, i campionamenti PNR 2021, la gestione degli atti consequenziali, le attività di UPG anche con altri Servizi, il protocollo, ecc.).
E' del tutto evidente, giuste le considerazioni sopra elencate, la totale inadeguatezza di tale personale rapportato alle attività da sottoporre a controlli e alla estensione del territorio. Il fabbisogno di tale figura nel SIAVB SUD può corrispondere al almeno 10/12 Tecnici della Prevenzione oltre quelli esistenti.

Personale Amministrativo:
Al momento il SIAVB SUD non annovera più tra i suoi dipendenti personale con profilo amministrativo in quanto, a far data dal 1 agosto la Sig.ra M. Casulli è andata in pensione.
Il Servizio non è più in grado, dunque, di ottemperare agli impegni di trasmissione di flussi informativi, di gestione delle bollette e dei contributi per ispezioni veterinarie (ex decr. Lgs. 194/08), di controllo e gestione amministrativa delle certificazioni per export, rimborsi chilometrici, redazione di delibere/determine, protocollazione e archiviazione degli atti, gestione dei fascicoli del personale, lavoro di segreteria e qualsiasi altro lavoro di tipo amministrativo.

Con un così depauperato Servizio SIAVB SUD non solo è del tutto impensabile il raggiungimento degli obiettivi Dipartimentali e dei L.E.A. in assoluto ma sussistono profonde preoccupazioni inerenti la tutela della pubblica salute e la Sicurezza alimentare.
Si richiedono pertanto urgenti, improcrastinabili ed autorevoli misure atte a porre rimedio ad una situazione resasi oramai insostenibile e allarmante dal punto di vista sanitario, organizzativo, logistico e anche, se non soprattutto, umano la cui responsabilità non può ricadere sul Servizio SIAVB SUD.
Nel frattempo questo SIAVB SUD continuerà, per quanto possibile, ad assicurare ogni massimo sforzo per garantire la funzionalità del Servizio grazie alla professionalità, allo spirito di collaborazione e alla abnegazione dei Colleghi che, in questo frangente, ho l'onore di dirigere.
A disposizione per qualsivoglia chiarimento in merito alle argomentazioni testè trattate, nel restare in attesa di un qualificato e sollecito intervento, si porgono cordiali saluti.

AZIENDA SANITARIA LOCALE BARI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO VETERINARIO AREA "B" - SUD Igiene Alimenti Origine Animale REGIONE PUGLIA

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
| SIAVB AREA SUD |
IL DIRETTORE f.f.
Dr. Nicola GIGANTE

Dr. NICOLA GIGANTE
Medico Veterinario Dirigente

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE | SIAVB AREA SUD

ASL Bari
PugliaSalute

5A-OSA REGISTRATI/RICONOSCIUTI 853/04
Anagrafe delle Imprese Alimentari

Organigramma Veterinari Dirigenti con funzione di Veterinario Ufficiale in Stabilimenti Riconosciuti (Tab 4)

Nel Territorio del SIAV B Sud sono operanti numerose aziende produttrici di alimenti di origine animale, molte delle quali figurano negli elenchi ministeriali autorizzate alle esportazioni dei loro prodotti verso i Paesi Terzi.

E' di chiara evidenza che rappresentano uno spaccato produttivo di eccellenza nella nostra Regione contribuendo in maniera significativa alla ricchezza regionale anche grazie all'impegno dei veterinari ufficiali che con il loro operato garantiscono la sicurezza degli alimenti prodotti e certificano la qualità delle esportazioni mediante emissione di appositi certificati sanitari.

La riduzione del numero dei dirigenti veterinari in questi ultimi anni pone seriamente in discussione la tenuta del sistema e, se non si adottano gli opportuni correttivi in tempi rapidi, si paventa il rischio di non poter sostenere i necessari controlli ufficiali finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e mantenere le nostre aziende sui mercati internazionali.

Di seguito si rappresenta lo schema tabellare con l'elenco degli Stabilimenti Riconosciuti CE e i rispettivi veterinari ufficiali individuati da questa Direzione.

LEGENDA VET:

1- Dott. Nicola Gigante
2- Dott. D'Ambrosio Stefano
3- Dott. D'Aprile Domenico
4- Dott. Laricchia Luigi
5- Dott. Masciopinto Vito
6- Dott. Manginelli Teresa
7- Dott. Pinto Pierfrancesco
8- Dott. Dimola Sante
9- Dott. Intini Francesco

Come si può evidenziare, nel territorio di competenza questo Servizio deve controllare n. 138 stabilimenti CE che sviluppano n. 216 linee produttive, secondo i seguenti prospetti:

TURI

ARRE' FORMAGGI S.R.L.	VIA CASAMASSIMA 95, TURI (BA)	arreformaggi@legalmail.it	1 V	PP	CE IT M934 J	39305307 24	9	| O | C | B
ARRE' FORMAGGI S.R.L.	VIA CASAMASSIMA 95, TURI (BA)	arreformaggi@legalmail.it	1 V	PP	CE IT M934 J	39305307 24	9	B | O | C
CASIFICIO IL MASSARO DI LEO FRANCESCO E C. SNC	VIA P. PEDONE 15/17 , TURI (BA)		2 V	PP	CE IT K5Y1 E	-	9	B
QUARATO SEBASTIANO	VIA G. CISTERNINO N. 28/30 , TURI (BA)		2 V	PP	CE IT F2R7 E	-	9	B

SAMMICHELE DI BARI

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASL Bari
PugliaSalute

CAPOZZI FRANCESCO SAVERIO	VIA A.L. MURATORI, 23 , SAMMICHELE DI BARI (BA)		3 V	P P	CE IT U31 2W	-	9	B
CASEIFICIO SCISCIO DOMENICO	VIA KENNEDY 7 , SAMMICHELE DI BARI (BA)		3 V	P P	CE IT 16 166	-	9	| O | C | B
CICI S.R.L.	VIA CAV. DI VITTORIO VENETO , SAMMICHELE DI BARI (BA)	cicisrl@ypec.it	3 V	C S	CE IT 1160 S	-	0	B | S | P | O | C
CICI S.R.L.	VIA CAV. DI VITTORIO VENETO , SAMMICHELE DI BARI (BA)	cicisrl@ypec.it	3 V	C P	CE IT 1160 S	-	1	B | S | P | O | C
CICI S.R.L.	VIA CAV. DI VITTORIO VENETO , SAMMICHELE DI BARI (BA)	cicisrl@ypec.it	3 V	M P	CE IT 1160 S	-	5	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
CICI S.R.L.	VIA CAV. DI VITTORIO VENETO , SAMMICHELE DI BARI (BA)	cicisrl@ypec.it	3 V	M M	CE IT 1160 S	-	5	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
MILKEAT GROUP S.R.L.	VIA LARGO IMBRIANI 11/13, SAMMICHELE DI BARI (BA)	milkeatgroup@pec.it	3 V	P P	CE IT 16 28	8488 9207 22	9	| O | C | B

RUTIGLIANO

AGRIMARE DI FRANCESCO CANNITO	VIA P. NENNI 8, RUTIGLIANO (BA)	fracannito@arubapec.it	4 V	C S	CE IT E4B7 W	CNNFNC 90P09H 096M	0	
AGRIMARE DI FRANCESCO CANNITO	VIA P. NENNI 8, RUTIGLIANO (BA)	fracannito@arubapec.it	4 V	F F P P	CE IT E4B7 W	CNNFNC 90P09H 096M	8	
APULIA DISTRIBUZIONE S.R.L.	STRADA PROVINCIALE RUTIGLIANO - ADELFIA, KM. 7,800 sn, RUTIGLIANO (BA)	apuliadistribuzione@apuliapec.it	5 V	C S		5754810 728	0	B | S | P | O | C
COOP ALLEANZA 3.0 SOCIETA' COOPERATIVA	STRADA PROVINCIALE ADELFIA-RUTIGLIANO K, 7,800 sn, RUTIGLIANO (BA)	posta.certificata@pec.coopalleanza3-0.it	4 V	C S	CE IT U3K 3C	3503411 203	0	A | wU
DALBA S.N.C. DI	VIA L. TARANTINI, 21/A	dalbasnc@pec	4 V	P	CE IT	-	9	| O | C |

ASL Bari
PugliaSalute

DALBA ANTONIO E C.	, RUTIGLIANO (BA)	.it		P	T3542			B
IL BOCCONCINO DI ANGELILLO VITO	VIA DELLE ARANCE ANG. VIA DELLE QUERCE N. 41 , RUTIGLIANO (BA)		4 V	P P	CE IT E328 G	-	9	B
ITTICA CANNITO S.R.L.	VIA NOICATTARO s.n., RUTIGLIANO (BA)	itticacannito.srl@pec.it	4 V	C S	CE IT N56 7N	5975580720	0	
ITTICA CANNITO S.R.L.	VIA NOICATTARO s.n., RUTIGLIANO (BA)	itticacannito.srl@pec.it	4 V	D C	CE IT N56 7N	5975580720	7	
ITTICA CANNITO S.R.L.	VIA NOICATTARO s.n., RUTIGLIANO (BA)	itticacannito.srl@pec.it	4 V	F F P P	CE IT N56 7N	5975580720	8	
PORRELLI RICCARDO	VIA DELL'UVA 84, RUTIGLIANO (BA)	riccardoporrelli@pec.it	4 V	E P C	CE IT V59 3L	PRRRCR 86S15A6 62O	10	

PUTIGNANO

CASEIFICIO PALAZZO S.P.A.	VIA C. CONTEGIACOMO ZONA IND. , PUTIGNANO (BA)	amministrazione@pec.caseificiopalazzo.eu	6 V	P P	CE IT 16 153	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO PALAZZO S.P.A.	VIA C. CONTEGIACOMO ZONA IND. , PUTIGNANO (BA)	amministrazione@pec.caseificiopalazzo.eu	6 V	C C	CE IT 16 153	-	9	B
CASULLI ANGELO	STRADA COMUNALE FEMMINA MORTA,NC , PUTIGNANO (BA)	casulliangelopaolonuovomuretto@pec.it	7 V	P P	CE IT 16 361	CSLNLP 58E03 H096Y	9	| O | C | B
D`AMBRUOSO FRANCESCO S.R.L.	VIA CAVALIERI DEL LAVORO N.C. Z.I. , PUTIGNANO (BA)	dambruosofrancescosrl@pec.it	7 V	P P	CE IT T5N 8T	-	9	| O | C | B
D`AMBRUOSO FRANCESCO S.R.L.	VIA CAVALIERI DEL LAVORO N.C. Z.I. , PUTIGNANO (BA)	dambruosofrancescosrl@pec.it	7 V	P P	CE IT T5N 8T	-	9	| O | C | B
D`AMBRUOSO FRANCESCO S.R.L.	VIA CAVALIERI DEL LAVORO N.C. Z.I. , PUTIGNANO (BA)	dambruosofrancescosrl@pec.it	7 V	P P	CE IT T5N 8T	-	9	| O | C | B

ASL Bari
PugliaSalute

D`AMBRUOSO FRANCESCO S.R.L.	VIA CAVALIERI DEL LAVORO N.C. Z.I. , PUTIGNANO (BA)	dambruosofrancescosrl@pec.it	7 V	C C	CE IT T5N 8T	-	9	| O | C | B
DITTA D`AMBRUOSO FRANCESCO SRL	VIA A. DE GASPERI 5 , PUTIGNANO (BA)	dambruosofrancescosrl@pec.it	7 V	P P	CE IT 16 284	-	9	| O | C | B
DPI DAIRY POWDER INGREDIENTS S.R.L.	VIA CONTE GIACOMO SN, PUTIGNANO (BA)	dairypowderingredients1@legalmail.it	6 V	P P	CE IT W58 3S	762531 1217	9	B
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	C P	CE IT 227 4	-	1	B | S | P | O | C
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	C P	CE IT 227 4	-	2	A
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	M M	CE IT 227 4	-	5	B | S | P | O | C
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	M P	CE IT 227 4	-	5	B | S | P | O | C
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	P P	CE IT 227 4	-	6	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	F F P P	CE IT 227 4	-	8	
F.LLI GUARNIERI SRL	VIA MAESTRI DEL LAVORO 21 , PUTIGNANO (BA)	guarnierisrl@pec.it	1 V	P P	CE IT 227 4	-	9	
FLORENZIO SOCIETA' AGRICOLA A.R.L.	CONTRADA FEMMINA MORTA 40, PUTIGNANO (BA)	florenzio@pec.it	7 V	P P	CE IT Q6J 4C	809233 0722	9	B
IL CARRO S.R.L. - SOCIETA' AGRICOLA	STRADA PROVINCIALE PUTIGNANO S.	ilcarrosrl@pec.it	7 V	P P	CE IT V0D	622791 0723	9	B

ASL Bari
PugliaSalute

	MICHELE SN, PUTIGNANO (BA)				6B			
SAPORI DELLE MASSERIE S.A.S. DI LAERA FRANCESCA E C.	VIA NOCI, 33-35-37-39 , PUTIGNANO (BA)	saporidellemasserie@pec.it	7 V	P P	CE IT B3Z 7C	-	9	| O | C | B
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.R.L.	STRADA COMUNALE SALITA DELL'UOMO 1, PUTIGNANO (BA)	masserieamichesrl@pec.it	6 V	C P	CE IT N89 85	7272670725	1	B | S | P | O | C
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.R.L.	STRADA COMUNALE SALITA DELL'UOMO 1, PUTIGNANO (BA)	masserieamichesrl@pec.it	6 V	M M	CE IT N89 85	7272670725	5	B
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.R.L.	STRADA COMUNALE SALITA DELL'UOMO 1, PUTIGNANO (BA)	masserieamichesrl@pec.it	6 V	M P	CE IT N89 85	7272670725	5	B
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.R.L.	STRADA COMUNALE SALITA DELL'UOMO 1, PUTIGNANO (BA)	masserieamichesrl@pec.it	6 V	P P	CE IT N89 85	7272670725	6	P
SOCIETA' AGRICOLA MASSERIE AMICHE S.R.L.	STRADA COMUNALE SALITA DELL'UOMO 1, PUTIGNANO (BA)	masserieamichesrl@pec.it	6 V	P P	CE IT N89 85	7272670725	9	B | O | C

POLIGNANO

CARONE S.R.L.	CONTRADA INCINA , POLIGNANO A MARE (BA)	carone.prodottiittici@pec.it	8 V	C S	CE IT 1995	-	0	
CARONE S.R.L.	CONTRADA INCINA , POLIGNANO A MARE (BA)	carone.prodottiittici@pec.it	8 V	D C	CE IT 1995	-	7	
CARONE S.R.L.	CONTRADA INCINA , POLIGNANO A MARE (BA)	carone.prodottiittici@pec.it	8 V	P C	CE IT 1995	-	7	
CARONE S.R.L.	CONTRADA INCINA , POLIGNANO A MARE (BA)	carone.prodottiittici@pec.it	8 V	F F P P	CE IT 1995	-	8	
D'APRILE ALESSANDRO	VIA POMPEO SARNELLI, 159 ,			P P	CE IT	-	9	B

ASL Bari
PugliaSalute

	POLIGNANO A MARE (BA)				L136T			
F.LLI BELLIPARIO PRODOTTI ITTICI S.R.L.	LARGO DON GIUSEPPE PUGLISI n.c., POLIGNANO A MARE (BA)	itticabellipario@pec.it	8 V	CS	CE IT R281H	7442960725	0	
F.LLI BELLIPARIO PRODOTTI ITTICI S.R.L.	LARGO DON GIUSEPPE PUGLISI n.c., POLIGNANO A MARE (BA)	itticabellipario@pec.it	8 V	PP	CE IT R281H	7442960725	8	
GRUPPO SCIROCCO S.R.L.	VIA SABIN 16, POLIGNANO A MARE (BA)	grupposcirocco@pec.it	8 V	CS	CE IT M126G	7723620725	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
GRUPPO SCIROCCO S.R.L.	VIA SABIN 16, POLIGNANO A MARE (BA)	grupposcirocco@pec.it	8 V	PP	CE IT M126G	7723620725	8	
LEONE GIOVANNI	VIA C. BASILE 37-41, POLIGNANO A MARE (BA)			PP	CE IT G7F22	LNEGN N91B14 H096Z	9	B
LO SCOGLIO SEA GROUP S.R.L.	CONTRADA QUINTAVALLE - COMPLANARE S.S. 16 sn, POLIGNANO A MARE (BA)	loscogliosea groupsrl@pec.it	8 V	CS	CE IT C5K62	6312100727	0	
LO SCOGLIO SEA GROUP S.R.L.	CONTRADA QUINTAVALLE - COMPLANARE S.S. 16 sn, POLIGNANO A MARE (BA)	loscogliosea groupsrl@pec.it	8 V	DC	CE IT C5K62	6312100727	7	
LO SCOGLIO SEA GROUP S.R.L.	CONTRADA QUINTAVALLE - COMPLANARE S.S. 16 sn, POLIGNANO A MARE (BA)	loscogliosea groupsrl@pec.it	8 V	PC	CE IT C5K62	6312100727	7	
LO SCOGLIO SEA GROUP S.R.L.	CONTRADA QUINTAVALLE - COMPLANARE S.S. 16 sn, POLIGNANO A MARE (BA)	loscogliosea groupsrl@pec.it	8 V	FFPP	CE IT C5K62	6312100727	8	
LO SCOGLIO SEA GROUP S.R.L.	CONTRADA QUINTAVALLE - COMPLANARE S.S. 16 sn, POLIGNANO A MARE (BA)	loscogliosea groupsrl@pec.it	8 V	PP	CE IT C5K62	6312100727	8	

ASL Bari
PugliaSalute

MERIDIONALCARNI POLIGNANO A MARE DI BELLIPARIO P.	VIA S. VITO 49/D , POLIGNANO A MARE (BA)			CS	CE IT 1127 F	-	0	B | S | P | O | C

NOICATTARO

CAPOZZI MIRCO	VIA PAOLO VI 36/F, NOICATTARO (BA)	capozzimirco@pec.it		PP	CE IT Z765M	CPZMRC87A24A048X	9	B | O | C
CASEIFICIO LOSAVIO GIACOMO E C. S.A.S.	VIA PEROTTI, 5/A , NOICATTARO (BA)	caseificiolosaviogiacomosas@pec.it		PP	CE IT S7G2N	-	9	| O | C | B
DI. BE. S.R.L.S.	VIA CASAMASSIMA, KM. 1 sn, NOICATTARO (BA)	di.be.srls@legalmail.it	5 V	CS	CE IT 1986 M	7956780725	0	B | S | P | O | C
DI. BE. S.R.L.S.	VIA CASAMASSIMA, KM. 1 sn, NOICATTARO (BA)	di.be.srls@legalmail.it	5 V	SH	CE IT 1986 M	7956780725	1	B | S | P | O | C
DI. BE. S.R.L.S.	VIA CASAMASSIMA, KM. 1 sn, NOICATTARO (BA)	di.be.srls@legalmail.it	5 V	CP	CE IT 1986 M	7956780725	1	B | P | O | C
DIPIERRO ANGELA	VIA CIANCIARUSO,28 , NOICATTARO (BA)	caseificiosanmarco@pec.it	4 V	PP	CE IT 16396	DPRNGL66S54F923V	9	| O | C | B
SPECIAL FISH GROUP S.R.L.	VIALE -DONATO SAPONARO -ZONA PIP - LOTTI D/8-9 SN, NOICATTARO (BA)	specialfish@pec.specialfishgroup.it	4 V	CS	CE IT J5D3Y	5850460725	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
SPECIAL FISH GROUP S.R.L.	VIALE -DONATO SAPONARO -ZONA PIP - LOTTI D/8-9 SN, NOICATTARO (BA)	specialfish@pec.specialfishgroup.it	4 V	DC	CE IT J5D3Y	5850460725	7	
SPECIAL FISH GROUP S.R.L.	VIALE -DONATO SAPONARO -ZONA PIP - LOTTI D/8-9 SN, NOICATTARO (BA)	specialfish@pec.specialfishgroup.it	4 V	FFPP	CE IT J5D3Y	5850460725	8	

NOCI

CASEIFICIO	VIA	caseificiopugli	9 V	P	CE IT	748470	9	B

ASL Bari
PugliaSalute

PUGLIALAT S.R.L.	DELL'AGRICOLTURA 1/E, NOCI (BA)	alat@pec.it		P	P1X7U	0724		
CITTA' DEL GELATO S.R.L.	VIA T.FIORE 3, NOCI (BA)	cittadelgelato@pec.it	6 V	P P	CE IT Z3G 2R	737841 0729	9	B
DELIZIA S.P.A.	CONTRADA PIZUNZO Z.I. N.C., NOCI (BA)	delizia_spa@pec.it	9 V	P P	CE IT L547 C	487462 0729	9	B
DELIZIA S.P.A.	CONTRADA PIZUNZO Z.I. N.C., NOCI (BA)	delizia_spa@pec.it	9 V	C C	CE IT L547 C	487462 0729	9	B
IGNALAT S.R.L.	VIA G. DI VITTORIO N.13 , NOCI (BA)	info@pec.ignalat.it	9 V	P P	CE IT 16 15	-	9	| O | C | B
L.I.BEST. DI LIUZZI DOMENICO S.R.L.	CONTRADA MURGIA ZONA C 66, NOCI (BA)	libest.srl@legalmail.it	1 V	C S	CE IT 994 S	387237 0725	0	B | P | O | C
L.I.BEST. DI LIUZZI DOMENICO S.R.L.	CONTRADA MURGIA ZONA C 66, NOCI (BA)	libest.srl@legalmail.it	1 V	C P	CE IT 994 S	387237 0725	1	B | S | P | O | C
L.I.BEST. DI LIUZZI DOMENICO S.R.L.	CONTRADA MURGIA ZONA C 66, NOCI (BA)	libest.srl@legalmail.it	1 V	M M	CE IT 994 S	387237 0725	5	B | S | P | O | C
L.I.BEST. DI LIUZZI DOMENICO S.R.L.	CONTRADA MURGIA ZONA C 66, NOCI (BA)	libest.srl@legalmail.it	1 V	M P	CE IT 994 S	387237 0725	5	B | S | P | O | C
L.I.BEST. DI LIUZZI DOMENICO S.R.L.	CONTRADA MURGIA ZONA C 66, NOCI (BA)	libest.srl@legalmail.it	1 V	P P	CE IT 994 S	387237 0725	6	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
LA CASEARIA NOCESE S.R.L. R.L. D`ONGHIA FRANCESCO	S.P. PER CASTELLANETA , NOCI (BA)	maestricasaridonghia@pec.it	6 V	P P	CE IT 16 163	343965 0726	9	| O | C | B
LATTICINI ZI ANTONIO DI SANSONETTI FRANCA CHIARA	VIA FOGGIA DI TOTOS 2, NOCI (BA)	sansonetti.francachiara@legalmail.it	6 V	P P	CE IT W4T 9L	SNSFNC 72S54F 915T	9	B
LIUZZI PASQUALE S.R.L.	CONTRADA LEZZI ZONA H 131/C, NOCI (BA)	liuzzipasquale.carni@pec.cgn.it	1 V	C S	CE IT 1249 S	388328 0723	0	B | S | P | O | C
LIUZZI PASQUALE S.R.L.	CONTRADA LEZZI ZONA H 131/C, NOCI (BA)	liuzzipasquale.carni@pec.cgn.it	1 V	C P	CE IT 1249 S	388328 0723	1	B | S | P | O | C
LIUZZI PASQUALE S.R.L.	CONTRADA LEZZI ZONA H 131/C, NOCI (BA)	liuzzipasquale.carni@pec.cgn.it	1 V	M P	CE IT 1249 S	388328 0723	5	B | S | P | O | C

ASL Bari
PugliaSalute

LIUZZI PASQUALE S.R.L.	CONTRADA LEZZI ZONA H 131/C, NOCI (BA)	liuzzipasquale.carni@pec.cgn.it	1 V	M M	CE IT 1249 S	388328 0723	5	B | S | R | P | O | C
LIUZZI PASQUALE S.R.L.	CONTRADA LEZZI ZONA H 131/C, NOCI (BA)	liuzzipasquale.carni@pec.cgn.it	1 V	P P	CE IT 1249 S	388328 0723	6	B | P
MANSUETO COSIMO	ZONA H N. 33 , NOCI (BA)		9 V	P P	CE IT K6D 10	-	9	| O | C | B
MASSERIA BONELLI S.R.L.	ZONA D 156 S.P. 116 PER CASTELLANETA , NOCI (BA)	masseriabonelli@pec.it	9 V	P P	CE IT N1G 8F	-	9	B
SURACE CARNE S.R.L.	ZONA INDUSTRIALE C 79, NOCI (BA)	suracecarnesrl@cgn.legalmail.it		C P	CE IT 2887 M	501749 0722	1	B | S | P | O | C
SURACE CARNE S.R.L.	ZONA INDUSTRIALE C 79, NOCI (BA)	suracecarnesrl@cgn.legalmail.it		S H	CE IT 2887 M	501749 0722	1	B | S | P | O | C

MONOPOLI

CASEIFICIO IGNAZI DI MAGGIO ROSA	VIA ALDO MORO 113/115, MONOPOLI (BA)			P P	CE IT U6X 41	MGGR SO53P 70C13 4T	9	B | O
CENTOMANI DAMIANO	VIA AMALFITANA 4 , MONOPOLI (BA)			C S	CE IT 160 2	-	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
COMMISSIONARIA TRASPORTI DI GIUSEPPE SGOBBA S.N.C.	VIA BAIONE S.N.C. - ZONA IND. , MONOPOLI (BA)			C S	CE IT 0 866 F	-	0	A
DELIZIE DI LATTE S.R.L.	VIA VITTORIO VENETO 159, MONOPOLI (BA)			P P	CE IT 16 317	53443 10726	9	| O | C | B
DITTA AMODIO FILIPPO	C.DA TAVARELLO 332/A , MONOPOLI (BA)			P P	CE IT 16 199	-	9	| O | C | B
DITTA SCISCI FRANCECO	C.DA SICARICO 207 , MONOPOLI (BA)			P P	CE IT 16 253	-	9	B
ERREDI	VIA LYSS n.c.,	8 V		C	CE	21496	0	

ASL Bari
PugliaSalute

DISTRIBUZIONE	MONOPOLI (BA)			S	IT B7Z 4U	70727		
ERREDI DISTRIBUZIONE	VIA LYSS n.c., MONOPOLI (BA)	8 V		D C	CE IT B7Z 4U	21496 70727	7	
ERREDI DISTRIBUZIONE	VIA LYSS n.c., MONOPOLI (BA)	8 V		P C	CE IT B7Z 4U	21496 70727	7	
ERREDI DISTRIBUZIONE	VIA LYSS n.c., MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT B7Z 4U	21496 70727	8	
ERREDI DISTRIBUZIONE	VIA LYSS n.c., MONOPOLI (BA)		8 V	P P	CE IT B7Z 4U	21496 70727	8	
ERREDI DISTRIBUZIONE SRL	CONTRADA BAIONE S.N. , MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT G2 D7K	-	8	
GIANNUZZI DONATO	C.DA ANTONELLI, 540/A , MONOPOLI (BA)			C S	CE IT 215 0 F	-	0	B | S | P | O | C
GIANNUZZI S.R.L.	CONTRADA LAGHEZZA, 137 , MONOPOLI (BA)			C S	CE IT 274 0 F	-	0	B | S | P | O | C
GILIBERTI S.R.L.	VIA GUICCIARDINI 26 , MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT 187 9	-	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
GILIBERTI S.R.L.	VIA GUICCIARDINI 26 , MONOPOLI (BA)		8 V	P P	CE IT 187 9	-	8	
GILIBERTI S.R.L.	VIA GUICCIARDINI 26 , MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT 187 9	-	8	
GIOIA IN TAVOLA DI SEMERARO PASQUALE	VIA PAPA PAOLO VI, 17-19 , MONOPOLI (BA)			P P	CE IT S8J 4M	SMRP QL76S 18A14 9O	9	| O | C | B

ASL Bari
PugliaSalute

LA MASSERIA DI BARLETTA VINCENZO & C. S.A.S.	ZONA INDUSTRIALE, VIA BAIONE , MONOPOLI (BA)			C P	CE IT 0 686 S	-	2	A
LA MASSERIA DI BARLETTA VINCENZO & C. S.A.S.	ZONA INDUSTRIALE, VIA BAIONE , MONOPOLI (BA)			M P	CE IT 0 686 S	-	5	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
LA MASSERIA DI BARLETTA VINCENZO & C. S.A.S.	ZONA INDUSTRIALE, VIA BAIONE , MONOPOLI (BA)			P P	CE IT 0 686 S	-	6	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
LATTERIA NATURALE MOZZABELLA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATAS EMPLIFICATA	VIA ARENAZZA 100, MONOPOLI (BA)			P P	CE IT 16 169	83884 00726	9	| O | C | B
M/P ANNA V	LUNGOMARE SANTA MARIA 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT V94 5R	10611 10720	8	
MARE GIOIOSO S.R.L. DI SEBASTIANO	CONTRADA BAIONE ZONA IND. SN, MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT G6 D79	24927 40747	0	
MARE GIOIOSO S.R.L. DI SEBASTIANO	CONTRADA BAIONE Z.I. SN, MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT J78 4A	24927 40747	0	
MARE GIOIOSO S.R.L. DI SEBASTIANO	CONTRADA BAIONE ZONA IND. SN, MONOPOLI (BA)		8 V	P P	CE IT G6 D79	24927 40747	8	
MARE GIOIOSO S.R.L. DI SEBASTIANO	CONTRADA BAIONE ZONA IND. SN, MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT G6 D79	24927 40747	8	
MARR S.P.A.	VIA A. MORO, 37 , MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT 240 5	-	0	
MARR S.P.A.	VIA A. MORO, 37 , MONOPOLI (BA)		8 V	C P	CE IT 240 5	-	1	B | S | P | O | C
MARR S.P.A.	VIA A. MORO, 37 , MONOPOLI (BA)		8 V	F F	CE IT	-	8	

ASL Bari
PugliaSalute

				P P	240 5			
MATTEO PESCA & TRASPORTI S.R.L.	CONTRADA MARZONE SN, MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT T6H 8R	78129 51213	0	
MATTEO PESCA & TRASPORTI S.R.L.	CONTRADA MARZONE SN, MONOPOLI (BA)		8 V	D C	CE IT T6H 8R	78129 51213	7	
MATTEO PESCA & TRASPORTI S.R.L.	CONTRADA MARZONE SN, MONOPOLI (BA)		8 V	P C	CE IT T6H 8R	78129 51213	7	
MATTEO PESCA & TRASPORTI S.R.L.	CONTRADA MARZONE SN, MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT T6H 8R	78129 51213	8	
MP ATTILA	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT D7X 6E	56004 00724	8	
MP ENZINO	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT E7R 1J	24200 20725	8	
MP FRINE III	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT C93 9E	61653 80723	8	
MP GALILEO	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT X7C 6Z	47144 80722	8	
MP GHIBLI	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT Q8T 14	21446 20727	8	
MP GIOVANNI JUNIOR	VIA LUNGOMARE 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT K6V 2E	41844 20877	8	
MP MADONNA DELLA MADIA	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT V6T 6N	61653 80723	8	
MP NUOVA ANGELA	VIA PORTO 1,			Z	CE	10808	8	

ASL Bari
PugliaSalute

DANESE	MONOPOLI (BA)			V	IT E36 0Q	80725		
MP SAN PIETRO	VIA PORTO 1, MONOPOLI (BA)			Z V	CE IT T44 16	39453 00725	8	
OLANO CESENA S.R.L.	CONTRADA SAMATO S.P. N. 237 MONOPOLI CASTELLANA SN, MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT P6X 63	38019 30409	0	
RENNA ANTONIO E C. S.N.C.	CONTRADA LAMANDIA , MONOPOLI (BA)		8 V	P C	CE IT 630 CD M	-	7	
RENNA ANTONIO E C. S.N.C.	CONTRADA LAMANDIA , MONOPOLI (BA)		8 V	D C	CE IT 630 CD M	-	7	
RENNA ANTONIO E C. S.N.C.	CONTRADA LAMANDIA , MONOPOLI (BA)		8 V	P P	CE IT 630 CD M	-	8	
SARIN. PESCA S.R.L.	VIA BAIONE, s.n.c., MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT M8 G68	70397 81211	0	
SARIN. PESCA S.R.L.	VIA BAIONE, s.n.c., MONOPOLI (BA)		8 V	P P	CE IT M8 G68	70397 81211	8	
SARIN. PESCA S.R.L.	VIA BAIONE, s.n.c., MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT M8 G68	70397 81211	8	
SURGELEVANTE S.N.C. DI LONGANO TOMMASO & C.	VIA A. GRAMSCI 18 , MONOPOLI (BA)		8 V	F F P P	CE IT 918	-	8	
SURGELSUD S.P.A.	VIA ALDO MORO 13 , MONOPOLI (BA)		8 V	C S	CE IT 897	-	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A

ASL Bari
PugliaSalute

MOLA DI BARI

COOP. PESCIVENDOLI	P.ZZA MARINAI D`ITALIA 12 , MOLA DI BARI (BA)		4 V	C S	CE IT 613	-	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
ITTICAMOLA S.R.L.	VIA LUNGARA PORTO, 42/43 , MOLA DI BARI (BA)		4 V	C S	CE IT 595	-	0	
M/P ALBA	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT R4T4 F	3908470 721	8	
M/P LEOPARDO	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT N5L0 T	5688780 724	8	
MP MEDJUGORJE	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT F8G4 8	4475430 726	8	
BARI PESCA S.R.L. M/P POLARIS	MOLA DI BARI , BARI (BA)			Z V	CE IT X9W 6W	-	8	
COOP. PESCIVENDOLI	P.ZZA MARINAI D`ITALIA 12 , MOLA DI BARI (BA)		4 V	P P	CE IT 613	-	8	
GASSI LEONE M/P LEONE	PORTO , MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT T2C8 7	GSSLNE6 7E10G13 1S	8	
GIOVANNI PAOLO II	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT Q5H 4W	5688780 724	8	
ITTICAMOLA S.R.L.	VIA LUNGARA PORTO, 42/43 , MOLA DI BARI (BA)		4 V	P P	CE IT 595	-	8	
M/P ANTONELLA D.	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT W2D 5E	6579890 721	8	
M/P COBRA III	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT F0A4 5	6919850 724	8	
M/P DOMENICA MADRE	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			Z V	CE IT R6K8 A	5359540 720	8	
M/P ELENA	LUNGOMARE			Z	CE IT	5359540	8	

ASL Bari
PugliaSalute

	DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			V	X1G8M	720		
M/P GIOVANNI	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT B7U4L	5688780724	8	
M/P NINETTA	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT G1Y5U	5688780724	8	
MP DOMENICO D	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT Y4H8K	5688780724	8	
MP GIAGUARO II	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT M3Q30	5688780724	8	
MP LEONARDO MARINO	VIA PORTO 5, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT S4G8Q	343340725	8	
MP MADIO PADRE	VIA PORTO 5, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT B4416	343340725	8	
MP NATALINO	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT K341Q	8327220722	8	
MP NUOVA CHIARA	VIA PORTO 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT M5Y0T	5359540720	8	
MP NUOVO FALCO DELL'ADRIATICO	VIA PORTO 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT V3J5Z	6413040723	8	
MP PORZIA	VIA PORTO 5, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT V386G	343340725	8	
MP SCINTILLA	VIA PORTO 5, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT T958C	343340725	8	
MP URSULA	LUNGOMARE DALMAZIA 1, MOLA DI BARI (BA)			ZV	CE IT W597Y	5688780724	8	
N.CERVARA S.A.S DI BIANCO LUIGI & C. M/P N.CERVARA	VIA PIERO DELFINO PESCE N.18 , MOLA DI BARI (BA)		-	ZV	CE IT R1F61	BNCLGU81A04C573T	8	
CASEIFICIO AMODIO S.R.L.	PIAZZA MARINAI D`ITALIA 17, MOLA DI BARI (BA)		4 V	PP	CE IT 16136	7674790725	9	| O | C | B

LOCOROTONDO

ASL Bari
PugliaSalute

ITRIA AGROALIMENTARI CARBOTTI S.R.L.	VIA FRANCESCO CORRENTE 52, LOCOROTONDO (BA)		9 V	C S	CE IT K7C0L	5689490729	0	B | S | P | O | L | fG | C
ITRIA AGROALIMENTARI CARBOTTI S.R.L.	VIA FRANCESCO CORRENTE 52, LOCOROTONDO (BA)		9 V	C P	CE IT K7C0L	5689490729	1	B | S | O | C
ITRIA AGROALIMENTARI CARBOTTI S.R.L.	VIA FRANCESCO CORRENTE 52, LOCOROTONDO (BA)		9 V	C P	CE IT K7C0L	5689490729	2	A | L
CASEIFICIO CONSOLI S.R.L.	VIA FASANO 113-115, LOCOROTONDO (BA)		9 V	P P	CE IT 16 159	7900970729	9	B
CASEIFICIO GENTILE S.R.L.	PIAZZA MARCONI, 5 , LOCOROTONDO (BA)			P P	CE IT J3Q4S	-	9	B
RECCHIA GIOVANNI	VIA VITT. DE SICA, 3-5 , LOCOROTONDO (BA)		9 V	P P	CE IT X2N2 V	-	9	B | O
SALATINO SALVATORE	SP 162 C.DA CICCIOPINTO N. 34 , LOCOROTONDO (BA)		9 V	P P	CE IT D223 U	-	9	| O | C | B

GIOIA DEL COLLE

SUD ALLEVAMENTI SRL	STRADA PROVINCIALE LATERZA KM. 2,500 sn, GIOIA DEL COLLE (BA)			S H	CE IT 201 9 M	444951 0728	1	B | S | O | C
SUD ALLEVAMENTI SRL	STRADA PROVINCIALE LATERZA KM. 2,500 sn, GIOIA DEL COLLE (BA)			C P	CE IT 201 9 M	444951 0728	1	B | P | O | C
AZIENDA AGRICOLA CUNIGIOIA SOC. SEMPLICE	VIA PROVINCIALE PER CASAMASSIMA, 2987 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	S H	CE IT 0 104 5 M	-	2	L
SUD ALLEVAMENTI SRL	STRADA PROVINCIALE LATERZA KM. 2,500			M M	CE IT 201	444951 0728	5	B | P | O | C

ASL Bari
PugliaSalute

	sn, GIOIA DEL COLLE (BA)				9 M			
SUD ALLEVAMENTI SRL	STRADA PROVINCIALE LATERZA KM. 2,500 sn, GIOIA DEL COLLE (BA)			P P	CE IT 201 9 M	444951 0728	6	wU
ARCANO GIUSEPPE	VIA FONTANELLE N. 23 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT C8D 9R	-	9	B
CAPURSO AZIENDA CASEARIA S.R.L	TRAVERSA VICINALE LE STRETTOLE S.C., GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT 16 400	598230 0724	9	B | O
CAPURSO AZIENDA CASEARIA S.R.L	TRAVERSA VICINALE LE STRETTOLE S.C., GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT 16 400	598230 0724	9	| O | C | B
CAPURSO AZIENDA CASEARIA S.R.L	TRAVERSA VICINALE LE STRETTOLE S.C., GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	C C	CE IT 16 400	598230 0724	9	| O | C | B
CAPURSO AZIENDA CASEARIA S.R.L	TRAVERSA VICINALE LE STRETTOLE S.C., GIOIA DEL COLLE (BA)		3	P P	CE IT 16 400	598230 0724	9	| O | C | B
CAPURSO AZIENDA CASEARIA S.R.L	TRAVERSA VICINALE LE STRETTOLE S.C., GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT 16 400	598230 0724	9	| O | C | B
CARMELO FIOCCO S.R.L.	VIA GIOVANNI XXIII ,80 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT M4E 9M	-	9	B
CASEIFICIO CURCI DI CURCI FRANCESCO E & C. S.N.C.	VIA GIOVANNI XIII, 73-75 , GIOIA DEL COLLE (BA)		2 V	P P	CE IT 16 399	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO DELIZIE DEL COLLE DI LELLA NICOLA	VIA GIOIA ZONA PIP LOTTO S7 S7, GIOIA DEL COLLE (BA)			P P	CE IT L7R 3N	LLLNCL 79B14I 330Z	9	B | O | C
CASEIFICIO DIEGO MILANO S.R.L.	VIA FRANCESCO PAOLO FASANO sn, GIOIA DEL COLLE (BA)			P P	CE IT Q1C 7G	659149 0724	9	B

ASL Bari
PugliaSalute

CASEIFICIO DIEGO MILANO S.R.L. DI GIORDANO VITO LEONARDO E MILANO LUCREZIA	VIA MAZZINI 18-22 , GIOIA DEL COLLE (BA)			P P	CE IT 16 176	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO FLACE DI FLACE DOMENICO	VIA FLORA N. 34-36 ZONA B1 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT M1S 67	FLCDNC 64B13I 330W	9	B
CASEIFICIO MILANO DI MILANO MICHELE E C. S.A.S.	VIA GIUSEPPE DI VITTORIO, 112 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT Y8X 9K	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO NETTIS MARTINO SNC DI NETTIS GIANCARLO E ANTONIO	VIA EVA 58 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT 16 180	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO SABATO VITO ANTONIO	VI ENRICO DE NICOLA 7 , GIOIA DEL COLLE (BA)			P P	CE IT 16 165	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO SETTE COLLI S.R.L.	VIA FRANCECSO PAOLO FASANO 25/27/29, GIOIA DEL COLLE (BA)		2 V	P P	CE IT 16 252	684896 0727	9	B
CASEIFICIO SETTE COLLI S.R.L.	VIA FRANCECSO PAOLO FASANO 25/27/29, GIOIA DEL COLLE (BA)		2 V	P P	CE IT 16 252	684896 0727	9	| O | C | B
CASEIFICIO GIOIE DEL LATTE DI GALATOLA ALESSANDRO	VIA G. CARDUCCI 93, GIOIA DEL COLLE (BA)		2 V	P P	CE IT Y84 56	GLTLSN 72D22E 038G	9	B
CUORE DI LATTE DI SERRA FRANCESCO E C. S.N.C.	VIA CORSO R. CANUDO 1, GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT P64 0L	791603 0724	9	| O | C | B
GRANAROLO S.P.A.	S.S. 100 KM 37,200 N.S. , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT 16 2	-	9	| O | C | B
LA GIOIA BELLA S.R.L.	VIA FILIPPO GISOTTI 7, GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT Q14 03	696433 0721	9	B
NEW GIOIELLA S.R.L.	VIA VIA DANTE 101, GIOIA DEL COLLE (BA)			P P	CE IT 16 1	778387 0723	9	| O | C | B

ASL Bari
PugliaSalute

VIVOLAT S.R.L.	VIA FEDERICO II DI SVEVIA sn, GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT G2 M61	636541 0726	9	B
ZOELAT S.R.L.	VIA F. GISOTTI Z.I. sn, GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	P P	CE IT F4L1 1	832702 0726	9	B
SPINELLI PASQUALE	S.S. 100 - STRADA VICINALE INDELICATI, N.1812 , GIOIA DEL COLLE (BA)		3 V	E P C	CE IT V47 1J	-	1 0	

CONVERSANO

FIN. SUD IMPORT S.R.L.	VIA COZZE 2, CONVERSANO (BA)			S H	CE IT 261 2 M	381856 0728	1	B | S | P | O | C
AGRICOLMASI' - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA A GRICOLA	VIA ZARA 24, CONVERSANO (BA)			P P	CE IT 16 6	826015 0720	9	| O | C | B
CASEIFICIO BOLOGNINO S.A.S. DI BOLOGNINO & CREATORE	VIA MAGNA GRECIA 1/A , CONVERSANO (BA)		6 V	P P	CE IT 16 144	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO DI VAGNO S.R.L.	VIA BENEDETTO CROCE 47/49, CONVERSANO (BA)		6 V	P P	CE IT K0U 37	810442 0727	9	B
CASEIFICIO LIPPOLIS DI LIPPOLIS MARIO	VIA MACHIAVELLI 33, CONVERSANO (BA)			P P	CE IT M76 6J	LPPMRA 73T29C 975M	9	B
CASEIFICIO LOCAPUTO S.R.L.	VIA VIA LOMBARDI 6, CONVERSANO (BA)		6 V	P P	CE IT Q13 3S	782349 0722	9	B
CASEIFICIO LOSAVIO GIUSEPPE S.R.L.	VIA PASQUALE COLETTA 18 , CONVERSANO (BA)		6 V	P P	CE IT 16 164	-	9	| O | C | B
DITTA BONTA` BIANCA SRL DI ADDAMIANI PIETRO	C.DA CASTELLANA GROTTE 31 , CONVERSANO (BA)		6 V	P P	CE IT 16 326	-	9	| O | C | B
FEPA SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA	STRADA PROVINCIALE 240 KM 26,400 SN, CONVERSANO (BA)		1 V	P P	CE IT D5E 53	128600 11001	9	B

ASL Bari
PugliaSalute

MARTE FORMAGGI S.R.L.	VIA DELL`ULIVO (GIA` VIA ZONA ANNONARIA) 5, CONVERSANO (BA)			P P	CE IT 16 26	758132 0723	9	| O | C | B

CASTELLANA GROTTE

BIASI VINCENZO	C.DA TERMITETO ,7 , CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT Y5D9 L	BSIVCN4 8E01F37 6G	9	| O | C | B
CASEIFICIO PINTO VITO	LARGO PORTA GRANDE 22, CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT Z098 3	PNTVTI9 2C05H09 6Q	9	O
CASEIFICIO PINTO VITO	LARGO PORTA GRANDE 22, CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT Z098 3	PNTVTI9 2C05H09 6Q	9	B
D'APRILE ANTONIO	VIA VITO MATARRESE 78, CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT E8P4 9	DPRNTN 85P25H0 96O	9	B
I SAPORI DEL LATTE DI LUCA LAERA	VIA RISORGIMENTO N. 21-23-27 , CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT X563 W	-	9	| O | C | B
PALMILAT S.R.L.	VIA STRADA VICINALE POZZO DI STINGI 1 , CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT 16 16	-	9	| O | C | B
PALMIROTTA ANGELO S.R.L.	VIA TURI STR. VIC.LE MARCHIONE , CASTELLANA GROTTE (BA)		7	P P	CE IT X1W 1C	-	9	| O | C | B
SEMERARO ANTONELLA	VIA TURI 1-3, CASTELLANA GROTTE (BA)		7 V	P P	CE IT Q1G 8L	SMRNNL 88L66F3 76G	9	B | O | C

CASSANO DELLE MURGE

GUSTAR S.N.C.	VIA CONVENTO 153, CASSANO DELLE MURGE (BA)		3 V	C S	CE IT W7 Y5P	762 995 072 1	0	B | wU
GUSTAR S.N.C.	VIA CONVENTO 153, CASSANO DELLE MURGE (BA)		3 V	R W	CE IT W7 Y5P	762 995 072 1	0	B

ASL Bari
PugliaSalute

CASEIFICIO GRIMALDI VINCENZO E FIGLI S.N.C.	VIA GIOTTO, 15 -17 , CASSANO DELLE MURGE (BA)		3 V	P P	CE IT N9 D5R	-	9	B
CASEIFICIO MURGIANO S.R.L.	VIA ARMANDO DIAZ N. 21 , CASSANO DELLE MURGE (BA)		3 V	P P	CE IT Z2G 8H	-	9	B
CASEIFICIO SAPORI DI PUGLIA DI FALCHI CARMINE E LOLIVA GIUSEPPE SNC	VIA THAON DE REVEL N. 22-24-26 , CASSANO DELLE MURGE (BA)		3 V	P P	CE IT C4X 3S	-	9	B
L'ORO DEL CASARO SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA UNIPERSONALE IN SIGLIA L'ORO DEL CASARO S.R.L.S. UNIPERSONALE IN	VIALE UNITA' D'ITALIA 47/49, CASSANO DELLE MURGE (BA)		3 V	P P	CE IT J2L 4K	821 731 072 4	9	B

CASAMASSIMA

ITTISERVICE DI MAGNIFICO ROSA	VIA CONVERSANO 128/132 , CASAMASSIMA (BA)		3 V	C S	CE IT 1999	833566 0729	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
ITTISERVICE DI MAGNIFICO ROSA	VIA CONVERSANO 128/132 , CASAMASSIMA (BA)		3 V	C S	CE IT 1999	833566 0729	0	| wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | L | fG | C | B | A
PASTORE S.R.L.	VIA DANTE 1 , CASAMASSIMA (BA)		2 V	C P	CE IT 1046 S	-	1	B | S | P | O | C
PASTORE S.R.L.	VIA DANTE 1/E , CASAMASSIMA (BA)		2 V	C P	CE IT 0 628 S	-	2	A | L
PASTORE S.R.L.	VIA DANTE 1/E , CASAMASSIMA (BA)		2 V	C P	CE IT 0 628 S	-	3	R
PASTORE S.R.L.	VIA DANTE 1 , CASAMASSIMA (BA)		2 V	M P	CE IT 1046 S	-	5	B | S | P | O | C
PASTORE S.R.L.	VIA DANTE 1 , CASAMASSIMA		2 V	M M	CE IT 1046	-	5	B | S | P | O | C

	(BA)				S			
PASTORE S.R.L.	VIA DANTE 1 , CASAMASSIMA (BA)		2 V	P P	CE IT 1046 S	-	6	A | wU | wL | wG | wA | S | R | P | O | fG | C | B
ITTISERVICE DI MAGNIFICO ROSA	VIA CONVERSANO 128/132 , CASAMASSIMA (BA)			F F P P	CE IT 1999	833566 0729	8	
ITTISERVICE DI MAGNIFICO ROSA	VIA CONVERSANO 128/132 , CASAMASSIMA (BA)			F F P P	CE IT 1999	833566 0729	8	
CASEIFICIO CAPOZZI S.R.L. DEI F.LLI MILANO	PIAZZA PLEBISCITO 13, CASAMASSIMA (BA)		2 V	P P	CE IT 16 161	782256 0723	9	| O | C | B
CASEIFICIO SAN GIUSEPPE DI FALCONE VITO FILIPPO	CORSO GARIBALDI 94, CASAMASSIMA (BA)		2 V	P P	CE IT J062 U	FLCVFL 67A08E 038N	9	B
FAVALE GIUSEPPE	VIA CARDUCCI 6/8A , CASAMASSIMA (BA)		2 V	P P	CE IT X1X 4S	-	9	B
AVICOLA IACOVO S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA	S.S. 100, KM.15,900 , CASAMASSIMA (BA)		3 V	E P C	CE IT L6G 6G	-	1 0	

ALBEROBELLO

ARTELAT S.R.L.	VIA II TRAV. VITANTONIO COLUCCI 2, ALBEROBELLO (BA)		9 V	P P	CE IT 16 145	5572160 728	9	| O | C | B
GIGANTE MARIA	VIA C. PISACANE, 12-14-16 , ALBEROBELLO (BA)		9 V	P P	CE IT W7H 33	-	9	B
LIUZZI ANDREA	VIALE G. NOTARNICOLA sn, ALBEROBELLO (BA)		9 V	P P	CE IT 16 370	LZZNDR8 2B27F91 5N	9	| O | C | B

ADELFIA

ASL Bari
PugliaSalute

GIRARDI PAOLO FRANCESCO E C. S.N.C.	VIA VITTORIO VENETO N. 111 , ADELFIA (BA)		2 V	P P	CE IT J8K9 G	-	9	| O | C | B
LE SCICCHERIE DEL LATTE S.N.C. DI MASIELLO E MASTROMARINO	VIA AMBASCIATORE ATTOLICO,36 , ADELFIA (BA)		2 V	P P	CE IT 16 382	-	9	| O | C | B

ACQUAVIVA DELLE FONTI

CASA DEL LATTICINO DI RADOGNA E ROMANO	VIA SEB. ART. LUCIANI , ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)		3 V	PP	CE IT 16 39	-	9	| O | C | B
CASEIFICIO BARBERIO FRANCESCO S.R.L.	VIA G. A. LAFORENZA,2 , ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)		3 V	PP	CE IT K6 N7 Z	BRBNC L62L25 A048C	9	| O | C | B
FERRARI GIUSEPPE	VIA SAMMICHELE 61 , ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)		3 V	PP	CE IT 16 23 2	-	9	| O | C | B
LA MOZZARELLA DI PAULANGELO NICOLA E MASTROROCCO ANTONIETTA	VIA ROBERTO COLANINNO, 6 , ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)		3 V	PP	CE IT 16 41 7	-	9	| O | C | B
ROSSI GIOVANNI	MASELLI CAMPAGNA, 95-99 , ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)		-3 V	PP	CE IT N6 F5 D	RSSGN N69R2 2E038N	9	| O | C | B
VERDELINK SRL	STRADA PROVINCIALE 83 PER ADELFIA KM 0,700 SN, ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)		3 V	PP	CE IT N4 34 X	766810 0725	9	B

5B-OSA REGISTRATI/RICONOSCIUTI 852/04

- **Anagrafe delle Imprese Alimentari al 31/12/2021 (Tab. 5) comprensiva delle attività correnti e delle loro risultanze**

(Tab 5)

ASL Bari
PugliaSalute

Attività produttiva dello stabilimento									
Codice	Descrizione	Serv. concorrente (ove previsto)*	N° totale attività	N° attività produttive ispezionate	N° di ispezioni sulla attività produttiva	N° di attività produttive con NC	N°. Sanzioni	N. Notizie di reato	N. Azioni esecutive art 137 e 138 Reg UE 625
18	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	SIAN	2	2	2				
20	Produzione di cibi pronti in genere	SIAN	1	1	1				
24	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole		1	1	1				
25	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		260	44	63	27	4		30
26	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		70	21	31	1			3
28	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)		10	3	3				
29	Ristorazione collettiva (Comunità ed eventi)	SIAN		7	12	4	3		4
30	Ristorazione pubblica	SIAN		12	10	1	1		1
31	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry		10	6	8				14
32	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	25	20	9	1	1			
33	Commercio ambulante	SIAN	1	4	4				
35	Piattaforma di distribuzione alimenti	SIAN	2	4	36				
36	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti	SIAN	24						
37	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi		50	3	3	2	2		5

Classificazione degli OSA riconosciuti Reg. CE 853/04 in base al rischio:

Mediante l'utilizzo delle schede MOD PRC 01 B "Scheda di valutazione del coefficiente di rischio dei stabilimenti riconosciuti Reg. 853/04" di cui alle Linee Guida Ministeriali del 31/05/2007 i Veterinari Ufficiali devono provvedere ad attribuire/aggiornare/confermare a ciascun stabilimento la classe di rischio in base ai parametri indicati nell'Atto Dirigenziale n. 106 del 14.02.2018 avente oggetto "DGR n. 2184 del 12/12/2017 – Piano Regionale Integrato in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale anni 2017/18 – Modifiche ed integrazioni all'Allegato A – Programmazione dei controlli sugli stabilimenti ai sensi del Reg. 853/04.

I Sigg. Veterinari Ufficiali hanno, pertanto, il compito di verificare la rispondenza del livello di rischio di tutti gli stabilimenti di competenza, di comunicare il dato a questa Direzione e di segnalare eventuali modifiche che si ritiene aggiornare.

In ordine alla frequenza dei controlli ufficiali da espletare sugli stabilimenti, è stabilito che annualmente deve essere eseguito un numero di ispezioni come di seguito indicato:

- Stabilimenti sezioni I, VII, VIII e IX All. 3 Reg. CE 853/04
  - Stab.ti basso rischio: 1/2 controlli ufficiali /anno;
  - Stab.ti medio rischio: 3/4 controlli ufficiali /anno;
  - Stab.ti alto rischio: 4/6 controlli ufficiali /anno.

- Stabilimenti della sezione 0 All. 3 Reg. CE 853/04
  - Stabilimenti basso rischio: 1 controllo ufficiale/anno;
  - Stabilimenti medio rischio: 2 controlli ufficiali/anno;
  - Stabilimenti alto rischio: 3 controlli ufficiali/anno.

Classificazione in base al rischio degli stabilimenti soggetti alla registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/04:

RISCHIO GENERICO CORRELATO ALL'IMPRESA

Si procederà alla classificazione per tipologia di attività tenendo conto del volume di produzione del singolo stabilimento.

Per gli stabilimenti soggetti a registrazione/riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 l'individuazione del livello di rischio predefinito sarà attribuito in base alla categoria di attività svolta (master list registrati/riconosciuti nella colonna di aggregazione B).

Le categorie di attività saranno classificate in tre livelli di rischio:

- elevato
- medio
- basso

Successivamente, per ogni singolo stabilimento potranno essere presi in considerazione ulteriore aspetti che potranno modificare la categoria di rischio dello stabilimento stesso:

1. dimensione
2. natura dell'alimento
3. ciclo produttivo
4. entità produttiva
5. dati storici dello stabilimento

Al fine di perseguire gli obiettivi di controllo previsti dall'intesa n. 212/CSR del 10/11/2016 (frequenza minima dei controlli presso le imprese) per quanto di competenza di questo Servizio, le imprese alimentari secondo la master list 852 ministeriale, dovranno essere classificate nelle seguenti fasce:

- Fascia A: Autocontrollo semplificato
- Fascia B Classificazione per categorie predefinite

Considerato che per diverse tipologie di imprese alimentari, uno dei parametri per attribuire le stesse alla Fascia di rischio A o B è rappresentato dal numero dei dipendenti (imprese fino a 10

dipendenti e con più di 10 dipendenti), si ritiene che in sede di prima applicazione, considerato che per le imprese alimentari non si dispone di informazioni in merito al numero dei dipendenti si deve attribuire provvisoriamente e d'ufficio alla Fascia di rischio A e che successivamente sarà definita l'attribuzione alla Fascia prevista (A o B) quando cioè si avrà conoscenza di detta informazione a seguito del controllo ufficiale. Pertanto, in osservanza al disposto di cui alla delibera della Regione Puglia n. 387 del 07.03.2019 dovrebbe essere sottoposto a controllo nell'anno 2021 almeno il 6 % delle imprese registrate presenti sul territorio della Macroarea Sud.

Controlli Ufficiali

I suddetti 138 stabilimenti CE sviluppano in totale n. 216 linee di produzione riguardanti le diverse tipologie di filiere produttive per le quali questa Direzione, con determinazioni proprie, ha provveduto a individuare, tra tutti i Dirigenti, i Veterinari Ufficiali per tutte le linee di produzione presenti negli stabilimenti, derivandone l'organigramma di cui alla Tab. 5.

Ovviamente l'avvicendarsi dei pensionamenti e delle nuove assunzioni ha creato la situazione attualmente in divenire - vedi nota pagg. 10 ed 11 (prot. 52577/2021)

Oltre agli stabilimenti riconosciuti CE, sul territorio di competenza sono operanti OSA che, se pur registrati ai sensi del Reg.to n. 852/2004 CE, hanno tipologie produttive, volumi di attività alquanto significativi.

Va considerata anche l'emissione su richiesta di Certificazioni per l'esportazione di Alimenti di O.A. che ha generato nel 2021 n. 3443 Certificazioni/Attestazioni di idoneità, per la quasi totalità dedicate alla esportazione di prodotti caseari. Ogni accesso genera una SCU ad hoc per il controllo ufficiale da cui scaturisce la conformità necessaria alle attestazioni sanitarie certificate.

Riguardo a quanto sopra richiamato, alla luce delle attuali disposizioni regionali (PRIC), i Veterinari sono tenuti a sviluppare sugli stabilimenti di competenza i controlli ufficiali mediante l'utilizzo delle tecniche e dei metodi previsti dai Regolamenti Comunitari del Pacchetto Igiene.

Si precisa che possono e devono essere utilizzati tutti gli strumenti del Controllo Ufficiale ex regolamento UE n. 882/2004 art. 10 e che di seguito vengono sinteticamente indicati:

1. verifica
2. audit
3. ispezione
4. monitoraggio
5. sorveglianza
6. campionamento e analisi.

ISPEZIONI

Trattasi di controlli programmati, senza preavviso, dell'OSA, con le modalità previste dal PRIC –e da effettuarsi a cura del veterinario ufficiale designato nell'ambito della organizzazione di questa Direzione; consentono al veterinario ispettore l'acquisizione delle necessarie conoscenze dei processi produttivi che si svolgono presso gli stabilimenti controllati e, al tempo stesso, di verificare che l'OSA produce secondo le norme cogenti per gli obiettivi della sicurezza alimentare.

I controlli ufficiali devono riguardare la verifica dei seguenti aspetti utilizzando la procedura del Piano Regionale Integrato dei controlli 2019 di cui alla DGR 2194/2017 come da ultimo e modificata ed integrata dalla DGR 387/2019.

- Condizioni strutturali ed attrezzature
- Gestione rifiuti
- Approvvigionamento idrico

- Lotta agli infestanti
- Igiene del personale e delle lavorazioni
- Condizioni di pulizia e sanificazione
- Materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- Sistema stoccaggio
- Sistema trasporto
- Formazione personale
- Altri requisiti (mantenimento catena del freddo, analisi, ecc.)
- HACCP incluse le fasi preliminari del Codex A.
- Etichettatura -presentazione dei prodotti alimentari
- Rintracciabilità – Ritiro – Richiamo
- Gestione dei prodotti non conformi
- Criteri microbiologici / Reg.CE 2073/05 e s.m.i.
- Altri requisiti (specificare, ad esempio Reg.CE 2023/06, Reg. CE 1924/06)
- Requisiti specifici in materia di igiene (Reg.CE 853/04)

I Veterinari Ufficiali sono tenuti a:

1- Elaborare il programma individuale dei Controlli Ufficiali anno 2022 su tutti gli stabilimenti di competenza;
2- Eseguire tutti i controlli ufficiali programmati;
3- Svolgere i controlli ufficiali presso le strutture CE tenendo conto delle disposizioni previste dai Regolamenti CE, dalle norme nazionali e regionali, anche mediante l'utilizzo delle apposite check-list riguardo a:

- Requisiti strutturali e gestionali (Mod. 4.1a);
- HACCP (Mod. 4.1b);
- Rintracciabilità (Mod. 4.2).

Ovviamente il Veterinario Ufficiale, sulla base delle evidenze riscontrate, può decidere di effettuare in qualunque momento interventi mirati, anche discostandosi dal programma succitato, soprattutto nelle situazioni di rischio alimentare.

Infine, si riporta integralmente il considerandum di cui alla DGR 387 del 07/03/2019 con cui si stabilisce che: "*i Direttori Generali della AASSL dovranno assicurare che i Servizi competenti in materia di controllo ufficiale dispongano di personale in numero adeguato, di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione, al fine di assicurare che gli stessi controlli siano eseguiti in modo efficace e rispondano ai criteri, principi e disposizioni in materia*".

AUDIT

Il PRIC tratta di audit negli stabilimenti riconosciuti e dispone le frequenze minime in base alla classificazione del rischio dell'OSA e alle previsioni delle Linee Guida per il CU di cui all'Intesa n. 212/2016. La procedura operativa del PRIC da osservare è la n° 4 eseguita ai sensi dell'articolo 4 (6) Reg. Ce 882/04, attualmente sostituito dal Regolamento UE n. 625/2017 e relativi regolamenti e Decreti attuativi.

L'attività di Audit sulle attività produttive risulta sospesa. Stante la attuale dotazione organica ed i rimaneggiamenti della stessa non sono state ad oggi previste queste attività.

5 - Mattatoi

Nel territorio della Macroarea Sud insistono n. 5 mattatoi riconosciuti di cui uno cunicolo. Alcuni sono a carattere semi industriale con produzione di carni che trovano sbocchi commerciali in ambito regionale/nazionale.

Anche le strutture più piccole assolvono ad un importante compito in quanto assicurano una fonte reddituale ai piccoli allevatori del territorio che sarebbero fortemente penalizzati se dovessero indirizzare il loro bestiame a strutture più lontane. Nella stessa ottica tutte le regioni mantengono con attenzione queste piccole attività produttive locali.

La criticità di queste strutture risiede nella necessità di dover gestire le esigenze di macellazione di numerosi piccoli allevatori della zona e pertanto il Servizio conduce i controlli su un numero di Modelli 4 elevatissimo, per cui il carico dei controlli in ingresso è paradossalmente più elevato che nei mattatoi industriali che gestiscono pochi ingressi di più grandi gruppi di animali omogenei e con unica provenienza. Tale Modello 4, prevede i dati fondamentali per consentire identificazione degli animali e la gestione delle informazioni pertinenti e propedeutiche alla ammissione alla macellazione degli stessi.

L'esigenza di dover gestire necessità commerciali frammentate e la limitata capacità produttiva spingono gli OSA a richiedere prestazioni veterinarie per attività di macellazione straordinaria anche al di fuori dell'orario di servizio, in orario notturno ed anche nelle giornate di sabato e, in alcuni periodi dell'anno (Natale, Pasqua, Ferragosto, etc.), anche nei giorni festivi, a causa dell'aumentato fabbisogno di carni.

Tutti i Veterinari idonei del Servizio, oltre agli incarichi di cui sono titolari, svolgono attività ispettiva presso gli impianti di macellazione territoriali, e i due dirigenti veterinari specialisti ambulatoriali dedicano all'attività di controllo delle macellazioni la totalità del tempo lavoro; un terzo veterinario specialista ambulatoriale dedica una giornata di lavoro settimanale ai macelli del territorio Sud (8 ore su 38. Le altre in altro territorio).

Generalmente l'attività viene svolta dal Veterinario Dirigente, attraverso una calendarizzazione e turnazione delle macellazioni elaborata da questa Direzione e in alcuni impianti. Si riporta a titolo di esempio la turnazione del personale Veterinario in servizio giornaliero all'interno dei mattatoi della macroarea Sud del mese di novembre 2022. E' la prima organizzazione che prevede l'impiego di tutti i neoassunti.

NOVEMBRE '22	FIN SUD IMPORT SRL	SURACE CARNE SRL	DI.BE. SRLS	SUD ALLEVAMENTI SRL
MERCOLEDI' 2	PAVONE	DEROSA	ARMENISE -	==========
VENERDI' 4	PAVONE - FASANO	PINTO-DEROSA	ARMENISE-LORUSSO	RUSSO
SABATO 5	PAVONE	=====	LARICCHIA	D'APRILE
LUNEDI' 7	PAVONE - MANGINELLI -	INTINI-PINTO	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-DEROSA
MARTEDI' 8	PAVONE - INTINI	FASANO	ARMENISE- LORUSSO	DEROSA -D'APRILE
MERCOLEDI' 9	PAVONE	DEROSA	ARMENISE	==========
VENERDI' 11	PAVONE - MANGINI	PINTO-DEROSA	ARMENISE- LORUSSO	RUSSO
SABATO 12	PAVONE	=====	DEROSA	FASANO
LUNEDI' 14	PAVONE - MANGINELLI	INTINI - MANGINI	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-DEROSA
MARTEDI' 15	PAVONE - MANGINI	DEROSA	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-D'APRILE
MERCOLEDI' 16	PAVONE	DEROSA	ARMENISE	==========
VENERDI' 18	PAVONE - FASANO	PINTO-DEROSA	ARMENISE- LORUSSO	RUSSO
SABATO 19	PAVONE	=====	DEROSA	GERMINARIO
LUNEDI' 21	PAVONE- MANGINELLI	INTINI - MANGINI	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-DEROSA
MARTEDI' 22	PAVONE -MANGINI	DEROSA	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-D'APRILE
MERCOLEDI' 23	PAVONE	DEROSA	ARMENISE	==========
VENERDI' 25	PAVONE - FASANO	PINTO-DEROSA	ARMENISE- LORUSSO	RUSSO
SABATO 26	PAVONE	=====	DEROSA	MANGINI
LUNEDI' 28	PAVONE - MANGINELLI	INTINI - MANGINI	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-DEROSA
MARTEDI' 29	PAVONE - MANGINI	DEROSA	ARMENISE- LORUSSO	FASANO-D'APRILE
MERCOLEDI' 30	PAVONE	DEROSA	ARMENISE	==========

Nella esecuzione della visita ante mortem, è prestata massima attenzione alla completezza ed alla congruenza delle informazioni riguardanti la catena alimentare, registrando le non conformità evidenziate e adottando le opportune misure restrittive nel caso di irregolarità accertate. Quando necessario vengono inoltrate le informazioni di ritorno al Servizio competente sull'allevamento d'origine, in ottemperanza a quanto disposto dal Reg.to UE n. 627/2019. Nei macelli vengono eseguiti controlli tesi a verificare che ogni animale ammesso nel locale del macello sia correttamente identificato, e, qualora non sia ragionevolmente possibile stabilirne l'identità, si procederà all'abbattimento separato e le carni saranno dichiarate non idonee al consumo umano. Eventuali irregolarità saranno prontamente comunicate al Servizio competente sull'allevamento d'origine.

E' previsto il controllo ispettivo di tutti i capi macellati, in quanto attività obbligatoria a termini di Legge ed inderogabile, e nelle giornate di maggiore attività appare necessaria la costante presenza su ciascuna linea di macellazione di almeno due veterinari ispettori (uno per la c.d zona "sporca" – visita sanitaria ante mortem più adempimenti di verifica documentale e uno per la c.d. zona "pulita" – visita sanitaria post mortem) al fine di garantire l'adeguatezza del controllo ufficiale per la sicurezza alimentare.

Oltre a quanto previsto per tutti gli altri stabilimenti, per quanto concerne il **mattatoio**, devono essere verificati i seguenti aspetti e attuate le seguenti attività di controllo:

- Trasporto e benessere animale;
- Identificazione animali;
- Ispezione ante mortem;
- Ispezione post mortem.

La **frequenza** dei suddetti controlli deve essere costante in corso di macellazione ed è assolutamente vietato allontanarsi dalla linea di macellazione in caso di macellazione in corso.

I Veterinari Ufficiali avranno cura di compilare check list nel numero corrispondente agli UGB di macellazione (semestrale o annuale) e tenerle agli atti per le verifiche del caso.

Per quanto attiene il controllo delle condizioni di benessere degli animali durante il trasporto si fa riferimento al capitolo successivo "attività congiunte".

UVAC

La direttiva UE D.L. 30.01.1993 n. 28 prevede che i controlli veterinari sugli animali e sui prodotti di origine animale siano effettuati nel luogo di origine. Qualora ciò non sia possibile, è consentito effettuare i controlli delle partite di animali e prodotti provenienti dagli altri stabilimenti della Comunità Europea nel luogo di destinazione, con metodi a sondaggio e a carattere non discriminatorio. Il sistema delle registrazioni, comunicazioni e di prenotifica obbligatoria rappresenta un importante strumento di controllo reso efficace anche dal sistema sanzionatorio previsto dalla normativa Nazionale (Legge 128/98 art. 56). Tali controlli, effettuati dal personale Veterinario delle AA.SS.LL. nello scorso anno sono stati 163 e si confermano gli stessi per il 2022.

Pertanto, ritenendosi che anche nel corso del 2022 questa U.O.C. dovrà assicurare un analogo volume di attività riguardante tale settore di controlli, i Veterinari e i TT.dd.PP. dovranno mettere in conto il relativo tempo/lavoro necessario per l'espletamento dei suddetti controlli.

Ad essi vanno aggiunti i numerosi controlli effettuati su richiesta della Capitaneria di Porto, NAS, GdF, Carabinieri Forestali.

STATI DI ALLERTA

Per prevenire la diffusione delle patologie correlate agli alimenti potenzialmente pericolosi, l'Unione Europea ha istituito un sistema di allerta rapido che prevede il blocco della diffusione delle partite

coinvolte, tutelando i consumatori dai rischi alimentari. In Italia, con il provvedimento 13 novembre 2008, la Conferenza Stato-Regioni ha approvato le "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e mangimi". La Regione Puglia, ha predisposto le linee guida regionali per la gestione operativa del sistema di allerta rapido per gli alimenti e mangimi (S.A.R.A.M.) con D.D. 447 del 23.12.2004.

Le indicazioni operative, contenute nelle Linee guida, si applicano ogniqualvolta esista un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale o per la salubrità dell'ambiente, in alimenti o mangimi già immessi sul mercato.

Al fine di affrontare con tempestività gli stati di allerta che dovessero presentarsi anche al di fuori degli orari di Servizio, si è in grado di intervenire con immediatezza essendo attivato l'istituto della reperibilità sia per i Veterinari Dirigenti che per i TTddPP.

8 - Attività congiunte

- **SIAVB/SIAN**

Nell'anno 2021 sono stati effettuati controlli congiunti SIAN/SIAV B come previsti dal piano delle performance anno 2021. Nello specifico trattasi di n. 5 controlli congiunti nell'ambito della ristorazione collettivo-assistenziale. Tale attività è stata condotta secondo quanto previsto dalla procedura elaborata ad hoc ed applicata da entrambi i Servizi coinvolti.

Ad ogni buon conto, per la gestione degli episodi SEU e Gastroenteriti da VTEC vi è stata attività congiunta e, unitamente al SIAN, personale di questo Servizio è stato impegnato nei controlli ufficiali mirati presso attività commerciali e di ristorazione pubblica, in campionamenti su matrici alimentari specifiche come indicate nelle indagini epidemiologiche relative ai casi trasmessi dai competenti uffici regionali.

- **SIAVB/SIAVC**

Benessere animale durante l'abbattimento

Ottemperando al Reg. CE 1099/09, vengono garantite che tutte le operazioni necessarie e conformi alle norme sul benessere degli animali durante le fasi di macellazione e l'abbattimento vengano svolte nel rispetto della norma.

L'OSA è il diretto responsabile della conformità delle operazioni; il veterinario ufficiale e i veterinari ispettori svolgono i doverosi controlli finalizzati alla verifica di tale conformità.

Benessere al trasporto,

Il PRIC prevede il controllo nei mattatoi del 10% dei mezzi in arrivo che abbiano trasporti superiori alle 8 ore e del 2% per quelli inferiori alle 8 ore.

Alcuni di questi controlli saranno svolti, nell'ambito della cooperazione e collaborazione, confidando nella collaborazione del Personale del SIAV C che fornirà il competente supporto.

Piano Regionale Residui (PRR)

Il Piano Nazionale Residui (PNR), predisposto dal Ministero della Salute, si ripropone ogni anno in applicazione dell'art. 13 del D.Lgs. 158/2006 e s.m.i. È finalizzato alla ricerca dei residui di sostanze illecite o contaminanti negli animali e nei prodotti di origine animale attraverso la distribuzione su tutto il territorio nazionale di prelievi ufficiali per campionamenti di diverse matrici. Per il dettaglio si rimanda alla nota ministeriale 0045228-P-05/12/2014.

I criteri stabiliti dal PNR 2022 sono raccolti nel Piano Regionale Puglia Residui (PRR) 2022. Esso stabilisce il numero minimo di campioni da prelevare sul territorio della Regione Puglia e la loro ripartizione alle AA.SS.LL. pugliesi. La ASL BA ha definito le attività, in base agli Operatori presenti sul territorio. Per quanto concerne l'attività di campionamento, la Regione Puglia ha assegnato a questo Servizio per l'anno 2022 n. 55 campioni secondo la seguente tabella.Tab 6

ASL Bari
PugliaSalute

Tab. 6

Bovini	vitelloni	agenti antitiroidei	feniltiouracile$tiouracile$tapazolo$metiltiouracile$propilti	urine	MACELLO	1
Equini	equini	agenti antitiroidei	propiltiouracile$tiouracile$feniltiouracile$metiltiouracile$t	tiroide	MACELLO	1
Bovini	vacche	antibiotici	penicillina V$nafcillina$penicillina G$danafloxacina$epi-oss	muscolo	MACELLO	1
Suini	suini	antibiotici	enrofloxacin$ossitetraciclina$Enoxacin$cloxacillina$oxacilli	muscolo	MACELLO	1
Equini	equini	antiinfiammatori non ste	fenilbutazone$ibuprofene$suxibutazone$flunixina$ketopr	muscolo	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	benzimidazolici	Nitroxinil$mebendazolo$oxfendazolo sulfone$albendazolo	fegato	MACELLO	1
Suini	suini	benzimidazolici	oxfendazolo sulfone$tiabendazolo$flubendazolo$febantel	fegato	MACELLO	1
Equini	equini	beta-agonisti	ractopamina$bromobuterolo$idrossimetilclenbuterolo$ma	fegato	MACELLO	1
Equini	equini	cefalosporine	cefalexin$cefuroxime$cefadroxil$cefoperazone$cefacetrile	muscolo	MACELLO	1
Equini	equini	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	2
Bovini	vacche	clenbuterolo-simili	cimaterolo$mabuterolo$idrossimetilclenbuterolo$clenpen	fegato	MACELLO	1
Bovini	vitelli	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1
Suini	suini	clenbuterolo-simili	cimaterolo$bromobuterolo$clenpenterolo$mapenterolo$m	fegato	MACELLO	1
Bovini	vacche	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	MACELLO	1
Uova	gallina	coccidiostatici	decochinato$maduramicina$diclazuril$narasin$robenidina$	uova	STABILIME	1
Suini	suini	coccidiostatici	monensin$semduramicina$Toltrazuril$salinomicina$narasir	muscolo	MACELLO	1
Bovini	vitelli	cortisonici	metilprednisolone$prednisone$prednisolone$triamcilone$	fegato	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	cortisonici	beclometasone$betametasone$prednisolone$metilpredni	fegato	MACELLO	1
Equini	equini	cortisonici	prednisone$flumetasone$triamcilone$desametasone$pred	fegato	MACELLO	1
Bovini	vacche	cortisonici	triamcilone$prednisone$prednisolone$desametasone$flun	fegato	MACELLO	1
Suini	suini	elementi chimici	piombo	muscolo	MACELLO	1
Equini	equini	elementi chimici	cadmio	muscolo	MACELLO	4
Suini	suini	gestageni	megestrolo acetato$clormadinone acetato$delmadinone ac	tessuto ac	MACELLO	1
Equini	equini	macrolidi	spiramicina$josamicina$eritromicina$tilosina$tilmicosina	muscolo	MACELLO	1
Suini	suini	metaboliti dei nitrofurar	DSH (2-Hydroxy-3,5-dinitrobenzohydrazid)$SEM (semicarba	muscolo	MACELLO	1
Suini	suini	nitroimidazoli	idrossi-metronidazolo (MNZOH)$metronidazolo (MNZ)$iprc	siero	MACELLO	1
Equini	equini	pesticidi organofosforati	fosalone$phorate$metamidofos$clorpirifos metile$azinfos	tessuto ac	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	promazine	acetopromazina$trifluorpromazina$propionilpromazina$xil	urine	MACELLO	1
Equini	equini	promazine	prometazina$promazina$propionilpromazina$acetopromaz	urine	MACELLO	1
Suini	suini	salbutamolo-simili	terbutalina$ractopamina$salbutamolo$isoxisuprina	fegato	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	sostanze vietate	dapsone	muscolo	MACELLO	1
Equini	equini	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	1
Suini	suini	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	2
Bovini	vacche	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	MACELLO	1
Equini	equini	sostanze vietate	clorpromazina	urine	MACELLO	1
Equini	equini	stilbeni	esestrolo$dietilstilbestrolo$dienestrolo	urine	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	sulfamidici	sulfapiridina$Sulfamethizol$sulfafenazolo$sulfatiazolo$sul	muscolo	MACELLO	1
Bovini	vacche	sulfamidici	sulfadoxina$Sulfamethizol$sulfanilamide$sulfaguanidina$s	muscolo	MACELLO	1
Bovini	vitelli	sulfamidici	sulfafenazolo$sulfametossazolo$sulfadimetossina$sulfamc	muscolo	MACELLO	1
Suini	suini	sulfamidici	sulfamonometossina$sulfapiridina$sulfadimetossina$sulfa	muscolo	MACELLO	4
Equini	equini	sulfamidici	sulfadiazina$sulfadoxina$sulfacloropiridazina$sulfachinoss	muscolo	MACELLO	1
Suini	suini	tetracicline	epi-clortetraciclina$tetraciclina$epi-tetraciclina$ossitetraci	muscolo	MACELLO	2
Suini	suini	trenbolone e metaboliti	17-beta-trenbolone$17-alfa-trenbolone	urine	MACELLO	1
Bovini	vacche	zeranolo e metaboliti	alfa-zearalenolo$taleranolo (beta-zearalanolo)$zearalenon	urine	MACELLO	1
Bovini	vitelloni	zeranolo e metaboliti	zeranolo (alfa-zearalanolo)$zearalenone$alfa-zearalenolo$	urine	MACELLO	1
		piano istologico	organi bersaglio	macello	vitellone	1				55

ATTIVITA' CON ALTRI SERVIZI DIPARTIMENTALI

In osservanza a quanto richiesto anche a livello Dipartimentale in caso di effettuazione di accertamenti che possono interessare o coinvolgere i Servizi Veterinari di Area A o C al fine della adeguata

interlocuzione, cooperazione con gli stessi in merito alle azioni da intraprendere ai fini della realizzazione degli obiettivi saranno trasmesse tutte le informazioni necessarie per le attività di relativa competenza.

Al fine di migliorare l'integrazione e la cooperazione tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità veterinaria saranno opportunamente concordate e programmate tra il SIAV B ed il SIAN il numero di attività congiunte da effettuare sui territori di competenza.

Facendo seguito alla D.D. n. 358 del 20.04.2018 del Servizio Sanità Veterinaria della Regione Puglia che modifica il PRIC 2018 e alla nota mail in data 26.04.18 del Dipartimento di Prevenzione di invito a concordare le indicazioni di "Servizio prevalente" e "Servizio Concorrente", per quelle attività riportate nell'allegato A della determinazione 358/18 per cui sono state definite per la ASL BARI con DDG n.1054/18 e DDG n. 1173/2019 alcune competenze. Si riporta qui di seguito l'allegato A con le relative indicazioni/integrazioni concordate tra i coordinatori dei SIAV B e SIAN (Tab 7):

(Tab 7)

Scheda competenze dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione – Registrati Reg. CE 852/04 (rif. Master list 852)					
		Esclusiva	**Prevalente**	**Concorrente**	**note**
Produzione Primaria	Caccia Attività registrate 852	SIAV C			
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca	SIAV B			
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852- che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi	SIAV B			
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	SIAV B			
	Raccolta vegetali spontanei	SIAN			
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	SIAN			
Vegetali produzione (trasformazione, lavorazione, confezionamento)	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	SIAN			
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	SIAN			
	Produzione di olii e grassi vegetali	SIAN			
	Produzione di bevande alcoliche	SIAN			
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	SIAN			
	Produzione di zucchero	SIAN			
	Lavorazione del caffè	SIAN			
	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi	SIAN			

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASL Bari
PugliaSalute

Prodotti da forno e pasticceria, gelati, piatti pronti	Produzione di pasta secca e/o fresca/ripiena alimenti origine vegetale	SIAN			
	Produzione di pasta ripiena con alimenti origine animale	SIAN* SIAV B**			*LAB ARTIG. **ATTIVITA' INDUST.
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	SIAN			
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)		SIAN	SIAV B	
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	SIAN			
	Produzione di cibi pronti in genere (comprese le imprese di gastronomia, di rosticceria, ecc, ad eccezione delle imprese riportate nella voce che segue "Prodotti di origine animale")		SIAN	SIAV B	
Altri alimenti	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	SIAN			
	Sale	SIAN			
Prodotti di origine animale	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	SIAV B			
	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	SIAV B			
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	SIAV B			
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	SIAV B			
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	SIAV B			
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	SIAV B			
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		SIAN	SIAV B	
	Ristorazione pubblica (ristoranti, bar, pizzerie, pub, ecc.)		SIAN SIAV B*	SIAV B SIAN	*PER RISTORAZ. PUBB. Che tratta prodotti a base di carne o pesce (bracerie, sushi ecc.)

ASL Bari
PugliaSalute

Ristorazione e commercio	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	SIAN se solo alimenti o.v. SIAV B se solo alimenti .o.a			In caso di alimenti sia di origine vegetale e sia di origine animale, il Servizio prevalente è individuato in funzione della prevalenza della matrice alimentare
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande				
	Commercio di alimenti e bevande su aree pubbliche				
	Commercio ambulante				
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento				
	Piattaforma di distribuzione alimenti				
	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti				
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi				

SIAVB/SIAVC/SIAN

CONTROLLI UFFICIALI SUI LABORATORI DI AUTOCONTROLLO DELLA TIPOLOGIA A E B

Nel corso del 2018 il Piano Regionale dei Controlli è stato integrato dalla DGR 1601 del 13/09/2018, relativamente ai controlli ufficiali dei laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari nell'ambito delle procedure di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dall'accordo Stato-Regioni del 7 maggio 2015, n. 84/CSR. Pertanto, anche in considerazione del fatto che tale ambito di controllo costituisce un nuovo obbiettivo LEA, a livello Dipartimentale (nota prot. 288458 uor09-direz del 5 novembre 2018) sono stati individuati i componenti del gruppo multidisciplinare per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali sui laboratori di autocontrollo della tipologia A e B.

Annualmente dovrebbe essere garantito che i controlli sui detti laboratori, (Audit o Ispezioni), siano effettuati da appositi gruppi/team multidisciplinari composti e formalmente costituiti da personale SIAN, SIAV B e SIAV C appositamente formato, affiancato da personale tecnico esperto nella specifica materia (personale dei laboratori ARPA o IZS) e da personale afferente agli altri Servizi del Dipartimento (SISP e SPESAL) per gli aspetti di specifica competenza.

Nell'anno 2021 non vi sono stati controlli.

9 CAMPIONAMENTI (Tab. 8/9/10/11/12)

Di seguito, si riportano in tabelle gli elenchi specifici dei campioni ufficiali che questa UOC dovrà svolgere nel corso del 2021.

Tab 8

TAB.02 PIANO CONTROLLI MICROBIOLOGICI SVET ANNO 2022 suddiviso

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI	MICRORGANISMI, LORO TOSSINE, METABOLITI										TOT. CAMPIONI Prod/Distr
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza alla Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione secondo Valori Guida	Altri Criteri di Sicurezza alla Produzione e Distribuzione secondo Valori Guida	RIFERIMENTI Reg. 2073 / VALORI GUIDA		ambito1 MONOPOLI	ambito 1-bis MOLA	ambito 2	ambito 3	

Deliberazione del Direttore Generale N.ro 0002445/2022

ASL Bari
PugliaSalute

1. CARNI FRESCHE- PREPARAZIONI DI CARNE- CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE- PRODOTTI A BASE DI CARNE	**Tamponi da carcasse di bovini, ovini, caprini, equini e suini**	Carica batterica totale mesofila, Enterobatteriacee				Reg. 2073	Produzione					
	Tamponi da carcasse di bovini, ovini, caprini, equini	Salmonella spp,										
	Tamponi da carcasse di suini	Salmonella spp,										
	Carni fresche		CARNE FRESCA DI POLLAME :**Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium e variante monofasica** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		CARNI FRESCHE ESCLUSO POLLAME :**Salmonella** * (4 / 5 aliquote - 1 u.c.) (gestito come criteri di sicurezza solo per gli alimenti RTE) **L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura) CARNE FRESCA DI POLLAME **L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.)	CARNI FRESCHE ESCLUSO POLLAME Valori guida O.M.07.12.93 CARNI FRESCHE DI POLLAME Reg.2073 p 1.28 Valori guida O.M.07.12.93	Produzione		1	1	1	3
							Distribuzione	4	4	4	3	15
	Carni separate meccanicamente; carni macinate(destinate ad essere consumate crude) .	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Microrganismi aerobi** * (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**E. coli STEC** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.4; 1.7; 2.1.6, 2.1.7 Valori guida	Produzione	1	1	1		3
	Preparazioni di carni destinate ad essere consumate crude.	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**E. coli STEC** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.4; 2.1.8. Valori guida						0
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi / R.T.E.		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)	**E. coli** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi 1*** (4 aliquote - 1 u.c.)	**Clostridium perfringens 2**** (Distribuzione – 4 / 5 aliquote -1 u.c.) **E. coli STEC** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) **Yersinia enterocolitica presunta patogena** (Solo a base di carne suina - Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.8. Valori guida	Distribuzione	1	1	1	2	5

ASL Bari
PugliaSalute

	Carni separate meccanicamente; carni macinate(destinate ad essere consumate cotte) .	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Microrganismi aerobi** * (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura	Reg.2073 p. 1.5, 1.6 e 1.7; 2.1.6, 2.1.7 Valori guida O.M.07.12.93	Produzione		1	1	1	3
	Preparazioni di carni destinate ad essere consumate cotte	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)		**L. monocytogenes** (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura	Reg.2073 p 1.5 e 1.6; 2.1.8. Valori guida O.M.07.12.93						0
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti		**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc) (solo per prodotti a base di carne di pollame)	**E. coli** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi** 1* (4 aliquote - 1 u.c.)	**Clostridium perfringens 2**** (Distribuzione – 4 / 5 aliquote -1 u.c.) **L. monocytogenes (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.)** (da consumarsi previa cottura)	Reg.2073 p. 1.9. Valori guida O.M.07.12.93	Distribuzione	1	2	1	1	5
	* Questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore alle 24 ore **Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: 1 di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento 2 di cariche > 104 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento							**ambito1 MONOPOLI**	**ambito 1-bis MOLA**	**ambito 2**	**ambito 3**	
2.PESCI - PRODOTTI DELLA PESCA – ANFIBI-RETTILI – INVERTEBRATI	**Molluschi bivalvi, echinodermi e tunicati vivi e gasteropodi vivi**		**Salmonella** (1 aliquote - 5 uu.cc.) **E.coli** (1 aliquote - 5 uu.cc.) (Ogni unità campionaria deve essere costituita da 50 g (25 g per piccole specie come Donax spp) di polpa e di liquido intervalvare proveniente da almeno 10 soggetti vivi e vitali) (vedi tabella paragrafo pesi minimi)		**Vibrio cholerae**** (Distribuzione - 1 aliquote - 1 u.c.) **Vibrio parahaemolyticus**** (Distribuzione - 1 aliquote - 1 u.c.) **Virus Epatite A**** (campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti – Distribuzione - 1 aliquote - 1 u.c.) **Norovirus GI e GII **** (campione aggregato di 1 kg e non meno di 10 soggetti – da eseguire solo a fronte di evidenze epidemiologiche - 1 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.17; 1.25. Valori guida	Produzione	4	4	1	1	10
							Distribuzione			2	2	4

ASL Bari
PugliaSalute

	Crostacei e molluschi cotti (R.T.E.)	E.coli (1 aliquota - 5 uu.cc.) Stafilococchi coagulasi positivi 1* (4 aliquote - 5 uu.cc.)	Salmonella (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p1.2 e 1.3; 1.16; 2.4.1							0
	Crostacei e molluschi cotti (non R.T.E.)	E.coli (1 aliquota - 5 uu.cc.) Stafilococchi coagulasi positivi 1* (4 aliquote - 5 uu.cc.)	Salmonella (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)		L. monocytogenes (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura)	Reg.2073 p 1.16; 2.4.1. Valori guida O.M.07.12.93	Produzione	3	2			5
	Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (RTE) (Vedi nota)		L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	E. coli (1 aliquota - 1 u.c.) Stafilococchi coagulasi positivi * (4 aliquote - 1 u.c.)	Salmonella** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) Vibrio cholerae** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) Vibrio parahaemolyticus** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.)	Reg.2073 p1.2 e 1.3 Valori guida	Distribuzione	1	1	2	3	7
	Prodotti della pesca trasformati e prodotti della pesca preparati (non RTE) (Vedi nota)			E. coli (1 aliquota - 1 u.c.) Stafilococchi coagulasi positivi * (4 aliquote - 1 u.c.)	Salmonella** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) Vibrio cholerae** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) Vibrio parahaemolyticus** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c.) L. monocytogenes (produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c.) (da consumarsi previa cottura)	Valori guida O.M.07.12.93						0
	NOTA: in base a definizione di "Prodotti della pesca preparati" e "Prodotti della pesca trasformati (Reg. 853 e s.m.i. All. 1 punto 3.6 e punto 7.4) è escluso il pesce fresco non eviscerato * Tali valori guida/criteri di igiene di processo verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento ** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza							ambito1 MONOPOLI	ambito 1-bis MOLA	ambito 2	ambito 3	
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.1. LATTE CRUDO E ALIMENTARE	Latte crudo destinato al consumo umano diretto (latte vaccino e latte di altre specie) Intesa 5/CSR 25/01/2007)			Stafilococchi coagulasi positivi (5 uu.cc.)	Salmonella (5 uu.cc.) L. monocytogenes (5 uu.cc.) Campylobacter termotolleranti (5 uu.cc.) E. coli STEC (5 uu.cc.)	Intesa Stato-Regioni 25.01.2007						0
	Latte vaccino destinato alla fabbricazione di prodotti lattiero- caseari			Carica batterica totale		Reg. 853/04, sez. IX, cap. 2, capo III						0
	Latte pastorizzato	Enterobatteriaceae (1 aliquota - 5 uu.cc.)	L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 2.2.1	Produzione			1		1

ASL Bari
PugliaSalute

							Distribuzione					0
	Latte UHT			**Stabilità microbiologica** (Distribuzione - 5 aliquote – almeno 2 uu.cc. Produzione / importazione 3/4 aliquote – almeno 14 uu.cc.)		Valori guida	Distribuzione					0
	Latte in polvere e siero di latte in polvere (da latte vaccino e latte di altre specie) (solo prodotti non destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare)	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc.) **Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote -5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.12; 1..21, 2.2.7.	Distribuzione					0
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.2. LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta ...), YOGURT E LATTI FERMENTATI – GELATI E DESSERT A BASE DI LATTI CONGELATI	**Gelati e Dessert a base di latte congelati (solo gelati contenenti ingredienti a base di latte)**	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) ****E. coli STEC** (4 / 5 aliquote – 1 u.c.)	Reg. 2073 p 1.3.; 1.13; 2.2.8; Valori guida	Produzione	2	1	2	2	7
							Distribuzione					0
	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati	**Enterobatteriaceae** (1 aliquota - 5 uu.cc)	**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c)	Reg. 2073 p 1.3; 2.2.1; Valori guida	Distribuzione					0
	Latte coagulato, creme di latte coagulato, prodotti a base di latte gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.) **Muffe** (yogurt e latti fermentati se a base di frutta) (1 aliquota - 1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c)	Reg. 2073 p 1.3.; Valori guida	Distribuzione		1			1
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.3 BURRO E PANNA	**Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione**	**E. coli** (1 aliquota - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.)		Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.11; 2.2.6. Valori guida	Distribuzione				1	1
	Burro e panna a base di latte pastorizzato		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p 1.2 e 1.3	Distribuzione				1	1
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 3.4 PRODOTTI A BASE DI LATTE (DIVERSI DAGLI ALIMENTI PRESENTI NELLE TABELLE 3.1,3.2, e.3.3)	**Formaggio a base di latte crudo**	**Stafilococchi coagulasi positivi *** (4 aliquote - 5 uu.cc.)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Enterotossine stafilococciche** (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**E. coli** (1 aliquota 1 u.c.) **Muffe** (solo su formaggio grattugiato) (1 aliquota 1 u.c.)	**E. coli STEC** (4 / 5 aliquote – 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.11; 1..21, 2.2.3. Valori guida	Produzione	10	10	15	15	50

ASL Bari
PugliaSalute

	Formaggi ottenuti da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore alla pastorizzazione	E. coli (1 aliquota - 5 uu.cc.) Stafilococchi coagulasi positivi * (4 aliquote - 5 uu.cc.)	Salmonella (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) Enterotossine stafilococciche (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	Muffe (solo su formaggio grattugiato) (1 aliquota 1 u.c.)	E. coli STEC (4 / 5 aliquote – 1 u.c.)	Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1.11; 1..21,2.2.2; 2.2.4. Valori guida						0
	Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	E. coli (1 aliquota - 5 uu.cc.) Stafilococchi coagulasi positivi * (4 aliquote - 5 uu.cc.)	L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) Enterotossine stafilococciche (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	Muffe (solo su formaggio grattugiato) (1 aliquota 1 u.c.)		Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1..21,2.2.2; 2.2.4. Valori guida	Produzione	2	2	3	3	10
	Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	E. coli (1 aliquota - 5 uu.cc.) Stafilococchi coagulasi positivi * (4 aliquote - 5 uu.cc.)	L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) Enterotossine stafilococciche (solo prodotti immessi sul mercato) (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg.2073 p 1.2 e 1.3; 1..21,2.2.2; 2.2.5. Valori guida	Produzione	2	2	3	3	10
	* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento (Nota :non è possibile effettuare la ricerca delle enterotossine stafilococciche sulla matrice burro) ** analisi da effettuarsi per gelati e dessert, prodotti a partire da latte crudo, per i quali si applica lo stesso criterio di conformità dei formaggi a base di latte crudo							ambito1 MONOPOLI	ambito 1-bis MOLA	ambito 2	ambito 3	
4. UOVA ED OVOPRODOTTI	Prodotti a base di uova e alimenti pronti contenenti uova crude	Enterobatteriaceae (1 aliquota - 5 uu.cc.)	L. monocytogenes (4 / 5 aliquote -5 uu.cc.) Salmonella (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)			Reg. 2073 p 1.2 e 1.3, 1.14 e 1.15, 2.3.1	Produzione					0
							Distribuzione			1		1
5. GELATINE E COLLAGENE	Gelatine e collagene		Salmonella (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc)			Reg.2073 p 1.10	Distribuzione			1		1

ASL Bari
PugliaSalute

10.3 PASTE ALIMENTARI ALL'UOVO (secca, fresca, farcita fresca e precotta surgelata)	**Pasta all'uovo farcita non confezionata** **Pasta all'uovo farcita confezionata** **Pasta all'uovo farcita precotta surgelata**			**Salmonella** (1 aliquota - 1 u.c.) **Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote -1 u.c.) **Bacillus cereus*** (4 aliquote -1 u.c.) **Clostridium perfrigens** (solo nelle farcite contenenti carne) (1 aliquota - 1 u.c.)	**Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) **L. monocytogenes** (Produzione – 4 / 5 aliquote - 3 u.c. ; se surgelata 5 uu.cc.)	Valori guida O.M.07.12.93	Produzione	1	1	1	2	5
							Distribuzione	1	2	1	1	5
	* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento							**ambito1 MONOPOLI**	**ambito 1-bis MOLA**	**ambito 2**	**ambito 3**	
12. CIBI PRONTI IN GENERE (costituiti completamente o prevalentemente da matrici di Origine Animale)	**Preparazioni alimentari /gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. insalate miste, tramezzini)**		**L. monocytogenes** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.) **Salmonella** (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc) (solo alimenti contenenti carni macinate e preparazioni a base di carne da consumarsi crudi e alimenti pronti contenenti uova crude)	**Enterobatteriacee** (1 aliquota - 1 u.c.) (non si applica alle insalate a base vegetale) **Stafilococchi coagulasi positivi*** (4 aliquote - 1 u.c.) **Bacillus cereus*** (4 aliquote -1 u.c.) (alimenti con verdure cotte, alimenti ricchi di amido come pasta, riso, patate) **Clostridium perfringens*** (4 aliquote -1 u.c.) (alimenti contenenti prodotti a base di carne e prodotti della pesca) **E. coli** (1 aliquota - 1 u.c) (alimenti contenenti carni macinate e preparazioni a base di carne, alimenti contenenti formaggio a latte crudo)		Reg. 2073 p 1.2 e 1.3; 1.4 e 1.15. Valori guida	Produzione					0
									1		1	2
	Preparazioni alimentari/ gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, vitello tonnato, galantina, insalata di pollo)		L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5 uu.cc.)	**Enterobatteriacee** (1 aliquota - 1 u.c) **Stafilococchi coagulasi positivi1*** (4 aliquote -1 u.c.) **Bacillus cereus1*** (4 aliquote -1 u.c.) (verdure cotte e alimenti ricchi di amido come pasta, riso, patate) **Clostridium perfringens2*** (4 aliquote -1 u.c.) (alimenti contenenti carne e prodotti della pesca) E. coli (1 aliquota - 1 u.c)	**Salmonella** (4 / 5 aliquote - 1 u.c) **Enterotossine stafilococciche** (Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c)	Reg. 2073 p 1.2 e 1.3. Valori guida	Distribuzione	1	1	1	1	4
												0
	* Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso: 1) di cariche > 10^5 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento; 2) di cariche > 10^4 ufc/g e presenza di tossine nell'alimento							**ambito1 MONOPOLI**	**ambito 1-bis MOLA**	**ambito 2**	**ambito 3**	
13. PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI (CONSERVE,	**Conserve sottoposte a sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente (es tonno in scatola, carne in**			**Stabilità** (4 aliquote – 8 uu.cc.)	-	Valori guida						0
												0

ASL Bari
PugliaSalute

SEMICONSERVE – REPFED)	scatola, insalate miste di carne e vegetali in scatola)										0
	Conserve sottoposte a trattamenti termici inferiori a quelli di sterilizzazione, stabili a temperatura ambiente (ad esempio conserve vegetali con pH acido, o in salamoia, aw bassa)				**pH (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Aw (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC)						0 0 0 0 0 0
	Semiconserve e REPFED (non sottoposte a pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione, es pesto, salse Insaccati confezionati in atmosfera modificata)		L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	Bacillus cereus1* (4 aliquote -1 u.c.) Stafilococchi coagulasi positivi1* (4 aliquote -1 u.c.) Anaerobi Solfito Riduttori (1 aliquota - 1 u.c) Muffe (1 aliquota - 1 u.c)	Salmonella (solo Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) **pH (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Aw (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC)	Distribuzione		1		1	0 2 0
	Semiconserve e REPFED (sottoposte a trattamento di pastorizzazione e conservate a temperatura di refrigerazione es. piatti pronti)		L. monocytogenes (4 / 5 aliquote - 5uu.cc.)	Bacillus cereus1* (4 aliquote -1 u.c.) Stafilococchi coagulasi positivi1* (4 aliquote -1 u.c.) Anaerobi Solfito Riduttori (1 aliquota - 1 u.c) Muffe (1 aliquota - 1 u.c)	Salmonella (solo Distribuzione - 4 / 5 aliquote - 1 u.c) **pH (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC) **Aw (Produzione e distribuzione 4-5 aliquote ed 1 UC)						0 0 0 0

*Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza nel caso:
1 di cariche > 105 ufc/g e presenza di tossina nell'alimento

**Nel caso di riscontro di valori di pH>4, 6 e aw >0,935 si dovrà procedere a ricerca di Clostridi produttori di tossine botuliniche (Produzione e Distribuzione 4 / 5 aliquote -1 u.c.) e Tossine botuliniche (Produzione e Distribuzione 4 / 5 aliquote -1 u.c.) secondo quanto disposto dall'allegato 7 delle Linee guida ai Reg 882 e 854 (esclusi prodotti sottoposti a stabilizzazione microbiologica)

Note. REPFED: REFRIGERATED PROCESSED FOODS OF EXTENDED DURABILITY (piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità, etc. con conservabilità limitata nel tempo)

	ambito1 MONOPOLI	ambito 1-bis MOLA	ambito 2	ambito 3	
TOTALI	34	39	43	45	161

Tab 9 CHIMICI

ANNO 2022	MATRICI	RICERCHE ANALITICHE DA EFFETTUARE SUI CAMPIONI PRELEVATI DAL SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE										
		Analita	NR. Aliquote e quantità minima per aliquota	Metodo Campionamento	Riferimento Normativo per Campionamento	note	SEDE PRELIEVO	AMBITO 1 MONOPOLI	AMBITO 1-BIS MOLA	AMBITO 2	AMBITO 3	ASL BA Sud

ASL Bari
PugliaSalute

1. CARNI FRESCHE- PREPARAZIONI DI CARNE- CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE- PRODOTTI A BASE DI CARNE	CARNI FRESCHE , FEGATO E RENI DI BOVINI OVINI SUINI POLLAME *	Cd-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.	*per il Cadmio anche fegato equino	PRODUZIONE					0
		PCB		Reg.CE 644/17			DISTRIBUZIONE		1	1	1	3
		DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17	Reg. 1881 e s.m.i.	campionamento in doppio (effettuato presso altro IZS)	PRODUZIONE					0
	CARNI MACINATE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE E PREPARAZIONI DI CARNE	Cd-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE	1				1
		PCB		Reg.CE 644/17								
		IPA (solo affumicati)		Reg.CE 333/07		campionamento in doppio (effettuato presso altro IZS)	DISTRIBUZIONE				1	1
	PRODOTTI A BASE DI CARNE	Cd-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE					0
		PCB		Reg.CE 644/17								
		IPA (solo affumicati)		Reg.CE 333/07		campionamento in doppio (effettuato presso altro IZS)	DISTRIBUZIONE	1				1
2.PESCI - PRODOTTI DELLA PESCA – ANFIBI-RETTILI – INVERTEBRATI	MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E GASTEROPODI VIVI E RANE	Cd-Hg-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE	1	1	1		3
		PCB		Reg.CE 644/17			DISTRIBUZIONE				1	1
		IPA	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07		campionamento in doppio (effettuato presso altro IZS)	PRODUZIONE	1				1
		DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17			PRODUZIONE		1			1
							DISTRIBUZIONE					0
	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI	Cd-Hg-Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE	1	1			2
		PCB		Reg.CE 644/17			DISTRIBUZIONE		1	1	1	3
		IPA (solo affumicati)	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07		campionamento in doppio (effettuato presso altro IZS)						

ASL Bari
PugliaSalute

		DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17			PRODUZIONE	1				1
	PRODOTTI DELLA PESCA OTTENUTI DA SPECIE ITTICHE ASSOCIATE CON TENORE ELEVATO DI ISTIDINA	ISTAMINA	4 o 5 aliquote (9 u.c.)	Reg. 2073 e s.m.i.	Reg. 2073 e s.m.i.	in caso di prodotto prelevato allo stato sfuso ciascuna u.c. dovrà essere di circa 100gr	PRODUZIONE		1			1
	SALSA DI PESCE PRODOTTA MEDIANTE FERMENTAZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA		4 o 5 aliquote (1 u.c.)				DISTRIBUZIONE	1				1
3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE	Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE				1	1
							DISTRIBUZIONE				1	1
	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	PCB, DIOSSINE	4 o 5 aliquote (1lt o 1kg per aliq.)	Reg.CE 644/17	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE			1	1	2
							DISTRIBUZIONE		1			1
4. UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA E OVOPRODOTTI	PCB, DIOSSINE	4 o 5 aliquote (12 uova per aliq.)	Reg.CE 644/17	Reg. 1881 e s.m.i.		PRODUZIONE			1		1
							DISTRIBUZIONE				1	1
5. MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	idrossimetilfurfurale	4 o 5 aliquote (500gr per aliq.)	D.L.vo 179/04 L.283/1962	D.L.vo 179/04 L.283/1962	campionamento in doppio (effettuato presso altro IZS)	PRODUZIONE			1		1
		Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		DISTRIBUZIONE		1		1	2
6.GRASSI E OLI di O.A.	GRASSI E OLI di O.A.	Pb	4 o 5 aliquote (200÷250 g per aliq.)	Reg.CE 333/07	Reg. 1881 e s.m.i.		DISTRIBUZIONE					0
		PCB		Reg.CE 644/17			DISTRIBUZIONE					0
	TOTALE DETERMINAZIONI							7	8	6	9	30

Tab 10

ASL Bari
PugliaSalute

	PIANO DI CAMPIONAMENTO DEGLI ADDITIVI IN MATRICI ALIMENTARI						
	SIAV						
	ASL						
	BARI Sud	AMBITO 1 MONOPOLI	AMBITO 1-BIS MOLA	AMBITO 2	AMBITO 3		
CARNE E PRODOTTI CARNEI Ad esempio: carni preparate, carni trasformate, carni trasformate trattate termicamente	1			1			
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA Ad esempio: Pesce non trasformato, molluschi e crostacei non trasformati, pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei; uova di pesce	1		1				
FORMAGGI E PRODOTTI CASEARI Ad esempio: formaggio stagionato e non, crosta edibile di formaggio, formaggio ottenuto da siero di latte, formaggio fuso, altri prodotti caseari	1				1		
TOTALE PER ASL	3						

Tab 11
RADIAZIONI IONIZZANTI

ASL BA Sud	AMBITO 1 MONOPOLI	AMBITO 1-BIS MOLA	AMBITO 2	AMBITO 3	N° CAMPIONI
	1				1
		1			1
					0
					0
					0
2					2

ASL Bari
PugliaSalute

Tab 12

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI 2021 - 2022

CA / TV	Alimento	AC	Laboratorio	AMBITO 1 MONOPOLI	AMBITO 1-BIS MOLA	AMBITO 2	AMBITO 3	ASL BA Sud
AFM1	Latte (c)	SIAV B	IZS PB			1	1	2
	Formaggi pasta semi-dura (55 ≤MFFB <62%) e a pasta dura (47≤MFFB <55%)					1		1
	Formaggi pasta semi-molle (62≤MFFB <68%) e Formaggi pasta molle (MFFB ≥68%)						1	1
	Derivati del latte (yogurt, bevande a base di latte) e formaggi freschi (f).			1	1			2
	ANALISI TOTALI			1	1	2	2	6

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO (ALIMENTI) PER CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NON INCLUSI NEL REG. (CE) 1881/2006
2021-2022

CA / TV	Alimento	AC	Laboratorio	AMBITO 1 MONOPOLI	AMBITO 1-BIS MOLA	AMBITO 2	AMBITO 3	ASL BA Sud
OTA	Formaggi (da latte bovino) pasta dura, grattugiati	SIAV B	IZS PB* *in outsourcing *in outsourcing IZS PB* *in outsourcing				1	1
	ANALISI TOTALI							

TAB 04: PIANO RESIDUI FITOSANITARI SVET ANNUALITÀ 2022		AMBITO 1 MONOPOLI	AMBITO 1-BIS MOLA	AMBITO 2	AMBITO 3	BARI SUD			
		regionali	regionali	regionali	regionali	regionali			
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	CARNI		1	1	1	3			
	LATTE	1	1		1	3			
	MIELE			1		1			
	UOVA	1				1			
	TOTALE A.O.A.	2	2	2	2	8			
PIANO COMUNITARIO	LATTE VACCINO				1	1			
	GRASSO SUINO								
	TOTALE PIANO COMUNITARIO				1	1			

ASL Bari
PugliaSalute

10. ATTIVITA' DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Si fa riferimento per il pregresso alla nota 52577/2021 per oggettivare le difficoltà del Servizio nel gestire questo programma.

11.PREVISIONE RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVI

Il raggiungimento degli obiettivi è strettamente correlato alle risorse umane e strumentali disponibili. Pertanto in base a quanto in precedenza dettagliatamente descritto, con particolare riferimento alla drastica riduzione del personale che si sta verificando nel SIAV-B della macroarea Sud e in mancanza del turnover del personale, per l'anno in corso non potrà che esserci una consistente riduzione di tutte quelle attività di controllo ufficiale/campionamento previste dai vari piani Regionali/Aziendali con la possibilità di non poter raggiungere tutti gli obiettivi assegnati al Servizio.

Oltre alla assoluta insufficienza delle risorse umane disponibili, è necessario considerare l'estensione del territorio dell'area sud della ASL BARI e la frammentazione della popolazione in piccoli comuni (20 Comuni), le attività produttive presenti nonché l'impegno di personale richiesto per l'effettuazione di CU *ad hoc* (allerte alimentari, segnalazioni di infezioni da *E. Coli* VTEC, attività di controllo e verifica avanzate dall'ufficio UVAC del Ministero della Salute e da altri Organi di Controllo).

Si precisa, altresì, che la D.G.R. n. 387/2019 pone l'attuazione del Piano Locale annuale dei CU tra gli obbiettivi di importanza strategica per i Direttori Generali nonché come obbiettivo strategico di valutazione per i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione e stabilisce che i Direttori Generali debbano assicurare personale in numero adeguato per l'effettuazione dei CU. Inoltre, si rende utile sottolineare come la pianificazione dei CU e l'effettuazione degli stessi, costituiscono elementi di valutazione dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA).

Pertanto, nelle more della urgente indispensabile assegnazione di ulteriore personale, si comunica che per l'anno in corso, con il personale medico veterinario e tecnico della prevenzione a disposizione, difficilmente questo Servizio potrà raggiungere tutti gli obiettivi previsti ed assegnati dalla Direzione del Dipartimento di Prevenzione e dalla Regione Puglia (PRIC 2022) specificando che l'attività che si potrà svolgere nel corrente anno potrebbe avere una flessione negativa di circa il 35/40% in meno, rispetto a quelle effettuate nel corso degli anni precedenti.

CONCLUSIONI

Questa Direzione nel corso dell'anno, compatibilmente con la situazione epidemica da Covid-19, svolgerà frequenti riunioni di servizio che coinvolgeranno i Dirigenti Veterinari, i TT.dd.PP. e personale amministrativo qualora ne venga assegnato al fine non solo di illustrare e chiarire i tanti punti relativi ai programmi dei controlli ufficiali sopra citati, ma anche finalizzati a mantenere il necessario spirito di squadra, elemento irrinunciabile e assolutamente da perseguire per poter motivare i collaboratori e convincere gli stessi ad essere attivi e proattivi nei confronti delle varie situazioni operative, pur consapevoli delle difficoltà derivanti dalla insufficienza di personale, peraltro molti in età più che avanzata, e dalla parziale carenza di risorse strumentali.

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
| SIAVB AREA SUD |
IL DIRETTORE F.F.
DOTT. NICOLA GIGANTE

ASL BA
Dott. Germinario Girolamo Livio
DIRIGENTE VETERINARIO

AZIENDA SANITARIA LOCALE BARI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO AREA "B" - SUD
Igiene Alimenti Origine Animale
REGIONE PUGLIA

Dr. NICOLA GIGANTE
Medico Veterinario Dirigente

PROFILI CONTABILI

☐ RILEVANTE, a valere su: ☒ NON rilevante

ONERI DI PUBBLICAZIONE OBBLIGATORIA EX D. LGS. 33/2013:

☐ SOGGETTA a pubblicazione ☒ NON soggetta a pubblicazione

ONERI DI RISERVATEZZA:

☐ CONTIENE dati personali da NON pubblicare ☒ NON contiene dati personali

DESTINATARI NOTIFICA/TRASMISSIONE

PROPOSTA N.RO 20220003717 APPROVATA CON DELIBERAZIONE N.RO 20220002445 DEL 19/12/2022

Con la sottoscrizione in calce al presente provvedimento, i firmatari di cui sopra, ciascuno in relazione al proprio ruolo come indicato e per quanto di rispettiva competenza, attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della normativa regionale e nazionale applicabile e che il provvedimento predisposto è conforme alle risultanze istruttorie agli atti d'ufficio.

I medesimi soggetti dichiarano, inoltre, di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale (DDG n. 132/2019) e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, alla Parte II, par. 1, lett. c) del vigente PTPCT – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, D.L.gs. 165/2001.

RUOLO	NOME E COGNOME	FIRMA
Estensore	Avolos Ada	*Firmato digitalmente il 14/12/2022 14:12*
Responsabile del Procedimento ai sensi della L. 241/1990	Avolos Ada	*Firmato digitalmente il 14/12/2022 14:13*
Direttore/Responsabile di Struttura	Lagravinese Domenico	*Firmato digitalmente il 14/12/2022 16:07*