



## UOS CUP e Comunicazione Istituzionale Aziendale

Via Paolini, 47- 65124 - PESCARA  
Palazzina F Ingresso 1 (Palazzo della Direzione Generale)  
Tel. 085.425.3203/04/62  
E-mail: [info.cup@asl.pe.it](mailto:info.cup@asl.pe.it)  
[comunicazioneistituzionale@asl.pe.it](mailto:comunicazioneistituzionale@asl.pe.it)  
[cup-comunicazioneistituzionale.aslpe@pec.it](mailto:cup-comunicazioneistituzionale.aslpe@pec.it)

### Comunicato stampa

02 settembre 2021

#### II SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DELLA ASL DI PESCARA: DATI DI ATTIVITA'ANNO 2020

La pandemia non ha bloccato l'attività di Sanità Pubblica Veterinaria anzi, ha determinato un incremento dei controlli mirati alla salvaguardia della sicurezza alimentare, in un quadro dove le attività di vendita al dettaglio e di somministrazione di alimenti sono aumentate anche con l'inserimento di modalità "nuove" come il **food delivery**.

Ben lontano dallo "smart working" tanto in voga in questo particolare periodo storico, il personale veterinario con il supporto degli ispettori d'igiene, ha sempre esercitato **sul campo** la propria attività non tralasciando le criticità di attività come macellerie, pescherie, alimentari e ristoranti che si sono trovati davanti a situazioni difficili da affrontare.

La sanità pubblica veterinaria interpreta ed ha interpretato appieno il principio fondante del "Servizio Sanitario Nazionale" di tutela della salute come fondamentale diritto dell'individuo ed interesse della collettività, mediante una vigilanza mirata a preservare la salute e il benessere non solo del consumatore ma anche degli animali e dell'ambiente (concetto di *one health*).

In particolare il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale dell'ASL di Pescara diretto dal **Dr. Fabrizio Lodi** ha confermato quanto accaduto anche nelle altre aziende sanitarie locali, ovvero un incremento e un rafforzamento delle attività di vigilanza e controllo.

Nello specifico, gli esercizi commerciali e i laboratori di produzione ispezionati durante le ordinarie attività di vigilanza sono stati **398** per un totale di **533 accessi**, mentre le attività di ristorazione ispezionate sono state **286** per complessivi **367 accessi**.

Contestualmente ai controlli per la sicurezza alimentare si è rivolta attenzione anche al rispetto delle norme contro la diffusione del covid-19 da parte degli operatori del settore alimentare, prevedendo l'eventualità di interessare per i provvedimenti di competenza, in caso di riscontro di non conformità, il Servizio di Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica e il Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione.

Nel corso delle ispezioni sono state riscontrate **1415 non conformità lievi** oggetto di prescrizioni e successivi interventi di risoluzione da parte delle imprese alimentari, mentre per **le non conformità gravi** sono state contestate **42 sanzioni** (16 relative alle carenti condizioni igieniche, 13 relative al mancato adempimento delle prescrizioni impartite, 6 relative alla mancata rintracciabilità, 4 relative al mancato adempimento delle procedure di autocontrollo e 2 relative alla mancata registrazione sanitaria) con contestazioni di **complessivi euro 61.516**.

Sono stati effettuati, infine, **16 fermi di alimenti** (sequestri) per complessivi kg 616 di cui kg 557 avviati alla distruzione, disposte 9 chiusure/sospensioni di attività e denunciate **all'autorità giudiziaria 3 imprese** alimentari con 3 sequestri penali tra i quali un impianto di sezionamento carni risultato abusivo.

**L'attività di controllo dunque, in tutto il 2020, non è venuta meno anzi è stata ancora più capillare!**