



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
comunicazioneistituzionale@asl.pe.it
cup-comunicazioneistituzionale.aslpe@pec.it

Comunicato stampa

Pescara, 22 febbraio 2022

Non solo Covid. I risultati dei controlli dei Servizi Veterinari della ASL di Pescara

I Servizi Veterinari della ASL di Pescara, ovvero il **Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA)** ed il **Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Animali (SIAPA)** diretti rispettivamente dal dr. **Fabrizio Lodi** e dal dr. **Nicola De Luca**, con l'intento di controllare l'intera filiera produttiva, facendosi promotori del concetto "from farm to fork", hanno proceduto a effettuare ispezioni/sopralluoghi congiunti nel settore delle materie prime quali uova, latte, miele e pesce, mettendo sotto la "lente di ingrandimento" caseifici, motopescherecci, centri di smielatura e mercati. Di seguito i risultati 2021-22.

Poche sono state le non conformità rilevate. Nei caseifici (ispezionate n.32 strutture) le non conformità hanno riguardato per lo più le procedure di autocontrollo, lo stato igienico dei locali (laboratori di produzione), la conservazione degli alimenti.

I controlli per i motopescherecci (n. 38) sono stati effettuati utilizzando check list e particolare attenzione è stata posta: a) alla tipologia di contenitori impiegati per lo stoccaggio del prodotto ittico (maggiormente cassette in polistirolo poco pratiche e igieniche poiché tendono facilmente a sfaldarsi con impatto negativo ambientale), b) all'acqua utilizzata, c) ai trattamenti della stessa (utilizzo di sostanze a base di cloro), d) allo stato igienico delle celle di stoccaggio, e) al tempo di pesca in mare con relativa temperatura di stoccaggio, f) all'eliminazione degli scarti di lavorazione, g) alle procedure di autocontrollo.

Per quanto riguarda il miele, i sopralluoghi hanno riguardato i laboratori di smielatura (n.4) verificando, *in primis*, la registrazione sanitaria degli apiari, poi le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature nonché la correttezza delle informazioni riportate sulle etichette applicate alle confezioni. Anche in questo caso sono state valutate le procedure di autocontrollo, semplificate, aggiornate e soprattutto rese aderenti alle realtà produttive.

Nei mercati i controlli hanno riguardato la vendita di miele e uova e, per queste ultime, l'attenzione è stata posta sulla modalità di commercio/detenzione (uova stampigliate o meno a seconda del numero di ovaiole presenti in azienda), sulla presenza della registrazione sanitaria dell'allevamento.

Dall'esito dei sopralluoghi effettuati e dalle relative non conformità, gli organi di controllo, di comune accordo, hanno organizzato incontri istituzionali di primaria importanza per la sicurezza igienico-sanitaria, finalizzati al miglioramento dei processi di produzione, lavorazione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale.