

## ALLEGATO 1

### Contesto organizzativo e descrizione della struttura

L'area disciplinare Igiene degli Alimenti di Origine Animale (Area B) ha valenza provinciale ed è inserita nell'ambito del Dipartimento di Sanità Pubblica, macro struttura organizzativa preposta all'assistenza sanitaria collettiva in ambiente di vita e di lavoro, con funzioni di analisi, promozione, orientamento, assistenza e vigilanza sui problemi di salute e sui fattori determinanti il benessere della collettività, attraverso interventi che vanno a coinvolgere l'intera società civile.

Nello specifico l'area di Igiene degli Alimenti di Origine Animale si occupa di:

1. attività ispettiva sulla macellazione degli animali destinati al consumo umano;
2. controllo degli impianti di macellazione e dei centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti;
3. controllo degli impianti di sezionamento delle carni fresche e di produzioni delle carni macinate, delle preparazioni di carne e delle carni separate meccanicamente riconosciuti;
4. controllo degli impianti di trasformazione delle carni riconosciuti: prodotti a base di carne, grassi animali fusi, stomaci, vesciche ed intestini, gelatine e collagene;
5. controllo degli impianti di deposito frigorifero e di riconfezionamento degli alimenti di origine animale riconosciuti;
6. controllo della filiera produttiva dei molluschi bivalvi;
7. controllo dei prodotti della pesca, cosce di rana e lumache;
8. controllo degli impianti di imballaggio uova e ovoprodotti;
9. controllo delle attività di produzioni e commercializzazione di alimenti di origine animale registrate;
10. controllo dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari;
11. controllo sull'attività di importazione ed esportazione con Paesi Terzi e scambio con Paesi comunitari di alimenti di origine animale, compresa l'attività certificativa;
12. gestione delle malattie trasmesse da alimenti di origine animale;
13. gestione del sistema di allerta su alimenti di origine animale e mangimi;
14. controllo ufficiale sui sistemi di autocontrollo delle aziende del settore per il mantenimento di adeguati standard igienico- sanitari;
15. attività di audit presso gli impianti riconosciuti e registrati del settore;
16. educazione sanitaria: attività di educazione alla salute, informazione e formazione degli operatori del settore.

Tali attività non raramente si esplicano in un contesto di collaborazione sia con le altre aree disciplinari del Servizio Veterinario Dipartimentale (Area A, Area C) sia con altri Servizi del DSP (SIAN) che con altre istituzioni o agenzie presenti sul territorio.

L'Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale opera in un territorio con oltre 700.000 residenti e ad oggi dispone di 40 Veterinari e 10 Tecnici della Prevenzione.

La Struttura complessa di Igiene degli Alimenti di Origine Animale è articolata organizzativamente in sette Unità Operative che si configurano in 5 strutture semplici (Modena - Sassuolo - Castelfranco; Carpi; Mirandola; Pavullo; Vignola)

Il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale eroga mediamente in un anno le seguenti prestazioni:

- n. 5.000.000 di capi macellati ispezionati
- n. 25.000 verifiche presso strutture riconosciute e registrate con 3.000 sopralluoghi
- n. 60 audit presso impianti riconosciuti

- rilascio di n. 38.000 certificazioni
- esecuzione di 10.000 campionamenti
- gestione di n. 90 notifiche di allerta

*He J. M. S. C.*