

SEDI DISTRETTUALI E SUBDISTRETTUALI

Oltre alla sede centrale di Oristano, per un servizio capillare, sono presenti altri punti sul Territorio.

DISTRETTO SANITARIO DI ALES

Vico IV Novembre sn – Tel. 0783.91774
Fax 0783.91774

Unità operativa territoriale	Indirizzo	Telefono
ALES ARBOREA	Vico IV Novembre sn Strada 19 Est (c/o mattatoio)	0783 91774 0783 800517

DISTRETTO SANITARIO DI GHILARZA

Piazza S. Palmerio, 1 - Ghilarza – tel. 0785.5603357
Fax 0785.54657

Unità operativa territoriale	Indirizzo	Telefono
GHILARZA	Piazza S. Palmerio, 1	0785 5603357
BOSA	Via Amsicora sn	0785 225165

DISTRETTO SANITARIO DI ORISTANO

Via Carducci, 35 – tel. 0783.317767 –
Fax 0783.317774

Unità operativa territoriale	Indirizzo	Telefono
ORISTANO	Via Carducci, 35	0783 317767

Tuttavia, per informazioni e prenotazioni è sempre preferibile fare riferimento alla sede centrale.

Sede Centrale

Oristano, Via Carducci, 35 - 5° piano Tel.
0783 317767
Fax 0783 317774
E-mail: veterinario.b@asloristano.it

Direttore del Servizio

Dott. Andrea Piga

Tel. 0783 317771

E-mail: andrea.piga@asloristano.it

Reperibilità Notturna e Festiva

Dal lunedì al venerdì

dalle 19.30 alle 7.30

Festivi

dalle 7.30 del festivo alle
7.30 del feriale successivo

Il Servizio di Pronta Disponibilità (ore notturne e festive) è attivato attraverso il Punto Unico di Contatto del Dipartimento di Prevenzione Tel. 3402711451

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE



Via Carducci, 35
Oristano

www.asloristano

Cosa facciamo

Il Servizio Veterinario dell'Igiene degli Alimenti di Origine Animale (I.A.O.A.):

- Effettua le operazioni di Ispezione e Vigilanza degli **alimenti di origine animale** (A.O.A.) all'interno delle seguenti strutture:
 - a. Stabilimenti riconosciuti (Reg. CE 853/04) - impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, laboratori di produzione prodotti a base di carne, laboratori di produzione preparati a base di carne, depositi carni; Centri di spedizione Molluschi Eduli Lamellibranchi, Stabilimenti a terra prodotti della pesca;
 - b. Esercizi registrati secondo la normativa (Reg. CE 852/04) – per la vendita al dettaglio di Alimenti di Origine Animale;

Inoltre:

- Istruisce le pratiche per il riconoscimento degli stabilimenti secondo la normativa comunitaria;
- Istruisce le pratiche per la registrazione degli esercizi di vendita al dettaglio e/o laboratori annessi;
- Istruisce pratiche per la registrazione degli automezzi adibiti al trasporto degli A.O.A.
- Istruisce pratiche per la registrazione degli automezzi adibiti alla vendita di A.O.A. (autonegozi);
- Effettua la classificazione degli stabilimenti di produzione trasformazione e vendita di A.O.A. in base al rischio.
- Rilascia nulla osta alla macellazione di animali per consumo familiare in strutture autorizzate ed a domicilio (su richiesta dei titolari);
- Controlla carni e prodotti di origine animale (import, export) con gli Stati membri o Paesi Terzi mediante il sistema TRACES (*TRAde Control and Expert System*);
- Effettua prelievi di campioni di A.O.A. da sottoporre ad accertamenti di laboratorio in caso di sospetto (Allerta Alimentare o sospetto di episodio di tossinfezione alimentare), per la verifica dell'igienicità dei processi produttivi, per l'attuazione dei programmi di monitoraggio e sorveglianza (esecuzione dei piani Comunitari, Nazionali, Regionali, Aziendali), per le verifiche microbiologiche e tossicologiche degli alimenti.
- Esegue la valutazione dei piani aziendali del sistema HACCP.
- Controlla la gestione dei sottoprodotti di origine animale.
- Collabora per l'organizzazione di programmi di educazione sanitaria del personale addetto al settore alimentare;
- Realizza percorsi formativi integrati in stretta collaborazione con ASL, Regione, Università e Società Scientifiche, e con associazioni di categoria, operatori economici del settore e consumatori per attività di educazione sanitaria;
- Collabora nelle attività congiunte integrate, con Procura della Repubblica, Arma dei carabinieri NAS, Corpo Forestale dello Stato e Capitaneria di porto territorialmente competente, in caso di elevate criticità di intervento.

Finalità

- Contribuire alla tutela della salute, migliorare il benessere e la qualità della vita dei cittadini attraverso il controllo degli alimenti di origine animale.
- Garantire al cittadino alimenti sani, sicuri e controllati
- Prevenire frodi e sofisticazioni alimentari
- Garantire il sistema di allerta sulla vigilanza degli alimenti.

Obiettivi

- Garantire la Sicurezza Alimentare degli alimenti di origine animale attraverso il Controllo Ufficiale nel rispetto del regolamento n. 882/2004 CE.
- Attuare un trasparente processo di valutazione del rischio.
- Emanare indirizzi applicativi per gli operatori del settore alimentare di facile comprensione ed economicamente compatibili.
- Garantire la trasparenza dei propri programmi mantenendo indipendenza nelle proprie decisioni.
- Consentire e incoraggiare lo sviluppo di settori produttivi prevedendo interventi di controllo solo quando sia certo l'obiettivo di protezione da un rischio.

Modalità di Richiesta Prestazioni

1. Riconoscimenti CE - Impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, laboratori di produzione prodotti a base di carne, laboratori di produzione preparati a base di carne, depositi carni; Centri di spedizione Molluschi Eduli Lamellibranchi, Stabilimenti a terra prodotti ittici:

Chi deve fare la richiesta: chiunque intende produrre, detenere, lavorare, preparare, trasformare, e commercializzare prodotti di origine animale;
Fonte normativa: Regolamenti CE 852/2004; CE 853/2004; CE 854/2004;
A chi presentare la richiesta: allo Sportello SUAP del Comune dove insiste l'attività produttiva;
Competenza del Servizio: controllo della istanza di riconoscimento e sopralluogo finalizzato alla verifica dei requisiti previsti dalla normativa
Documenti da esibire: Pratica DUAAP e documentazione allegata
Tempo previsto per soddisfare la richiesta: max 30 giorni

2. Registrazione industria alimentare – Esercizi di vendita al dettaglio, automezzi adibiti al trasporto o alla vendita di alimenti di origine animale:

Chi deve fare la richiesta: chiunque intende depositare, trasportare, preparare, commercializzare e somministrare prodotti di origine animale; **Fonte normativa:** REG. CE 852/04;
A chi presentare la richiesta: al SUAP del Comune dove ha sede l'attività
Competenza del Servizio: verifica della istanza ed assegnazione del numero di registrazione
Documenti da esibire: istanza di registrazione DUAAP e documentazione allegata
Tempo previsto per soddisfare la richiesta: al momento della verifica della istanza ed esito favorevole.

3. Autorizzazione alla macellazione di suini per uso familiare

Chi deve fare la richiesta: chiunque intende macellare presso il proprio domicilio suini per consumo familiare;

Fonte normativa: R.D. 3892/28 art 13.

Come fare richiesta: compilazione di apposita richiesta (nulla osta per macellazione familiare) ed invio a mezzo fax presso le sedi del Servizio Veterinario almeno tre giorni feriali prima della prevista macellazione

Competenza del Servizio: ispezione presso il domicilio dell'allevatore per la macellazione e visita ispettiva della corata e prelievo di un campione di sangue per la PSA e di tessuto muscolare per l'esame volto alla ricerca di Trichinella e bollatura con bollo tondo delle carni.

4. Attività di certificazione sanitaria per l'esportazione (anche verso paesi terzi) di prodotti di origine animale

Chi deve fare la richiesta: tutte le società e le persone fisiche che intendono importare o esportare alimenti con gli Stati membri o Paesi Terzi;

Fonte normativa: normativa comunitaria Pacchetto igiene e normativa specifica per le garanzie di sanità animale.

A chi presentare la richiesta: al Servizio Veterinario I.A.O.A.

Documenti da esibire: istanza di certificazione e copia del documento commerciale relativo alla merce che si intende esportare

Competenza del Servizio: valutazione della documentazione inoltrata, eventuale ispezione del prodotto e rilascio del certificato sanitario di esportazione. Il certificato può essere consegnato al momento del sopralluogo o dovrà essere ritirato in originale dall'interessato presso la sede centrale del Servizio.

Tempo previsto per soddisfare la richiesta: al momento del sopralluogo o con modalità ed orario concordati su richiesta dell'utente.

Garanzie alle Prestazioni

Il Servizio IAOA esercita la funzione di tutela nei confronti del Cittadino/Cliente il quale può formulare suggerimenti e presentare reclami per iscritto o verbalmente.

Il Direttore del Servizio darà immediata risposta per le segnalazioni ed i reclami che si presentano di facile soluzione, altrimenti predisporrà verifica e approfondimento del reclamo riservandosi risposta scritta.

Chiunque volesse esprimere le proprie osservazioni od inoltrare reclami può farlo tramite:

- colloquio con il personale operativo o con la Direzione, con registrazione dell'esposto su apposita modulistica;
- lettera in carta semplice;
- segnalazione a mezzo fax;
- in forma anonima lasciando le proposte/osservazioni/reclamo in apposita cassetta.

Valutata la gravità della situazione si provvederà in equipe alla risoluzione del problema che verrà trattato con la massima attenzione e cautela possibile, nel pieno rispetto dell'identità del Cliente.

Ogni reclamo verrà analizzato dalla Direzione in collaborazione del personale operativo coinvolto, garantendo una risposta a tutte le osservazioni formulate in forma non anonima, entro 15 giorni dalla data di presentazione o dei referti analitici eventualmente richiesti.

Sul sito www.asloristano.it >servizi sanitari > area prevenzione > [igiene degli alimenti di origine animale](#) è possibile scaricare il **modulo di non conformità / Reclamo e Segnalazioni**.