Regione Puglia
Informazioni concernenti il Controllo Ufficiale in materia di Sicurezza Alimentare e Sanità animale

Annualità 2016

Il Piano Integrato dei Controlli costituisce il più importante atto programmatorio in materia di controlli ufficiali di alimenti, mangimi, sanità animale, benessere animale ai sensi del Reg. CE 882/2004.
Il citato Piano integra numerosi ambiti di controllo e molteplici piani specifici secondo un approccio alla sicurezza alimentare di razionalizzazione e ottimizzazione delle attività e degli interventi, attraverso un approccio coerente, completo ed integrato che abbraccia tutti i settori e tutte le fasi della catena alimentare, basato sulla individuazione delle priorità "di controllo" in funzione dei rischi.
In conformità ai principi contenuti nel Piano Nazionale Integrato è stato predisposto il Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare della Regione Puglia con D.G.R. 928 del 13/05/2013 a cui susseguono periodicamente integrazioni ed aggiornamenti . Il tutto per rispondere a nuove indicazioni normative e programmatorie comunitarie e nazionali nonché per il raggiungimento degli obiettivi strategici regionali.
Le Attività di Controllo ufficiale sono svolte dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL pugliesi .
Le ASL infatti svolgono le attività (di ispezione, campionamento, verifica, audit, monitoraggi e sorveglianza) attraverso Servizi specializzati che nell'insieme concorrono al raggiungimento degli obiettivi.
I Servizi , Autorità Competenti Locali per le rispettive materie, sono :

- Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN);
- Servizi di Sanità Animale (SIAV A);
- Servizi di Igiene della produzione, trasformazione , commercializzazione , conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale (SIAV B);
- Servizi di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAV C);

Le attività di Controllo, in accordo con il Piano Nazionale Integrato 2015-2017 recepito in Regione Puglia con DGR 47/2015 , sono suddivise per "ambiti" ovvero in :

- Alimenti
- Benessere animale
- Mangimi
- Sanità animale
- Sottoprodotti

ALIMENTI

Vigilanza Alimenti e Bevande in Regione Puglia

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transizioni. Il controllo riguarda sia i prodotti pugliesi che italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio regionale e/o nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo.
I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.
Il Controllo Ufficiale riguarda:

- la documentazione in possesso del responsabile dell'impresa in particolare di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori e i risultati ottenuti (HACCP)
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- le procedure di disinfezione, di pulizia e di manutenzione
- processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi di conservazione

ed è svolto attraverso strumenti quali l'ispezione , l'audit , la verifica nonché il prelievo campioni delle matrici alimentari e successive analisi da parte dei laboratori ufficiali accreditati quali ARPA Puglia e IZS Puglia e Basilicata.

Attività ispettive dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ASL Puglia anno 2016

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	106	551	395	1.273	53	85	964	563	450	**4.440**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	88	596	572	1.313	58	85	1.000	612	499	**4.823**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	97	50	110	2	3	239	103	116	**726**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	6	47	4	35	0	3	101	46	90	**332**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	0	23	12	25	0	3	53	24	40	**180**
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	3	0	3	**6**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	o	0	0	0	0	**2**
e) Etichettatura e presentazione	0	1	2	6	1	0	3	0	4	**17**
f) Altro	1	26	11	39	1	0	85	27	23	**213**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	9	128	28	73		1	199	104	158	**699**
b) Notizie di reato	1	1	5	9	1	0	12	4	10	**52**

Attività ispettive dei Servizi di Igiene della produzione, trasformazione , commercializzazione , conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale ASL Puglia anno 2016

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingrosso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	505	468	202	2.056	186	579	1.216	267	2.921	**8.400**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	601	1.429	345	2.179	175	530	1.345	307	2.989	**9.900**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	12	115	21	131	3	14	87	21	205	**609**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	3	36	15	86	2	1	39	22	180	**384**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	33	9	45	2	5	32	6	73	**206**
c) Composizione	0	6	0	0	0	0	0	0	1	**7**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	10	0	0	2	0	0	0	0	3	**15**
e) Etichettatura e presentazione	4	2	2	7	0	1	9	0	8	**33**
f) Altro	1	44	4	34	0	5	14	3	82	**187**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	17	99	8	145	3	9	86	33	237	**637**
b) Notizie di reato	1	3	0	6	0	1	5	0	9	**25**

La Regione Puglia programma i controlli e le ispezioni di cui al Piano Nazionale di Vigilanza e Controllo degli Alimenti e Bevande (DPR 14 luglio 1995; DM 8 ottobre 1998) su matrici alimentari di origine vegetale ed animale nonché sui Materiali a Contatto con gli Alimenti, su gli Additivi e sulle Acque Minerali. L'esecuzione di detta programmazione vien demandata ai Servizi delle AASSLL competenti in materia. Nello specifico, a seconda della matrice, sono state effettuate ricerche analitiche differenti tra cui:

- Criteri di processo;
- Criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari Reg.(CE) n. 2073/2005;
- 3MCPD;
- Diossine e simili;
- Contaminanti agricoli e tossine vegetali Reg CE n.1881/2006 (micotossine, nitrati, acido erucico, sclerozi);
- Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche diverse dalle precedenti (come ad esempio quelle per la ricerca di metalli pesanti, di cui al Regolamento (CE) n. 1881/2006 e s.m.i., Biotossine algali (Regolamento (CE)n. 853/2004), allergeni, composti polari in oli da frittura, idrocarburi degli oli minerali (MOH), sostanze non autorizzate (DMAA, efedrina) nonché quelle microbiologiche previste dalla Legge n283/1962 o da normative
- di settore nazionali e comunitarie (Pseudomonas aeruginosa, streptococchi fecali, C botulinum, Yersinia enterocolitica, Shigella, etc.)
- Analisi su Additivi, aromi ed enzimi alimentari;
- Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA);

Attività Analitiche 2016

	Vigilanza Alimenti e Bevande (Flusso VIG)	**Prodotti di origine vegetale, acque minerali, additivi e MOCA**	**Prodotti di origine animale**
Analisi	17.612	11.589 (ARPA Puglia)	6.022 (IZS PB)
Campioni	6.711	3.609 (SIAN)	3.032 (SIAV)

Controlli ufficiali sui residui di fitosanitari in Alimenti - Programma regionale

Il Regolamento CE 396/2005, fissa i limiti massimi di residui negli alimenti e stabilisce che vengano, effettuati campionamenti rappresentativi del mercato, tenendo in considerazione gli esiti dei controlli dei precedenti anni. Con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 è stato definito pertanto un programma nazionale di attuazione dei controlli, con l'indicazione del numero minimo e del tipo di campioni che ogni Regione deve prelevare ed analizzare. Sono definite genericamente le categorie di alimenti (ortaggi, frutta, cereali, olio, vino, latte, uova, carni e pesci) da prelevare per le ricerche. La Regione Puglia con ulteriore atto di programmazione e pianificazione definisce ogni anno il numero di prelievi, i luoghi in cui effettuare i campionamenti e le tipologie di prodotti di origine vegetale (specie vegetali, categorie merceologiche ecc) da sottoporre a controllo estendendone altresì il numero e le stesse tipologie di alimenti.

Attività analitica 2016

	Flusso NSIS – PSD
Campioni Vegetali	987
Organo prelevatore	SIAN
Laboratorio Ufficiale di Controllo	ARPA Puglia
Analisi	264.000
Dettagli	Ortaggi/legumi , Cereali , Vino , Olio , Frutta fresca, Prodotti Biologici, Alimenti per lattanti e bambini
Non conformità per superamento LMR	3

Programma regionale relativo ad un programma comunitario coordinato sui residui di fitosanitari in alimenti

Ai sensi dell' Articolo 29 del regolamento 396/2005 ogni anno la Commissione Europea elabora un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale che tiene conto dei problemi riscontrati in relazione al rispetto dei Limiti Massimi di Residui (LMR) stabiliti nel regolamento stesso, allo scopo di valutare l'esposizione dei consumatori e l'applicazione dell'attuale legislazione.

Il programma comunitario coordinato è aggiuntivo rispetto al precedentemente piano di controllo di cui al Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 ed è aggiornato ogni triennio.

Pertanto nella programmazione regionale sono previsti circa 42 campioni di cui al Piano comunitario .

Attività Analitica 2016

Programma comunitario coordinato		
Campioni aggiuntivi ai sensi del Reg. UE 595/15	37	8
Organo prelevatore	SIAN	SIAV B
Laboratorio Ufficiale di Controllo	ARPA Puglia	IZS Puglia e Basilicata
Analisi complessive	12.839	636
dettagli	Mele, Cavolo cappuccio, Porri, Lattuga, Pesche, comprese , Segale o avena, fragola, Pomodoro, Vino rosso /bianco, Alimenti per lattanti e bambini	Latte vaccino, Muscolo e grasso di suino
Non conformità	0	0

Controlli Ufficiali sull'immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari-Programma regionale:

In ottemperanza alla programmazione del Ministero della Salute, la Regione Puglia pianifica e programma le attività di controllo ufficiale su commercio e impiego di prodotti fitosanitari , in quanto tale prodotti, se usati in modo scorretto, possono costituire un grave rischio diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente. Gli interventi di vigilanza e controllo previsti dal Piano regionale sono svolti principalmente dai SIAN e dagli SPESAL delle AASSSLL. Le ispezioni vengono eseguite presso depositi , esercizi di vendita di prodotti fitosanitari e presso le Aziende agricole che utilizzano i prodotti fitosanitari.

Attività 2016

	Deposito – Rivendite di P.F.	Aziende Agricole
N° di Aziende ispezionate	-	43
Ispezioni complessive	-	43
N. Rivendite ispezionate	210	-
Ispezioni complessive	210	-
Infrazioni	10	0

OGM - Piano di controllo ufficiale degli Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Il Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti (OGM) ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM. Gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilite dai regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n.1830/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione. Il Regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato". Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2). Il laboratorio DAP micro-bio-tossicologico ARPA Bari effettua le analisi qualitative e quantitative per evidenziare la percentuale di OGM eventualmente presente negli alimenti campionati dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL pugliesi.

Attività Analitiche 2016

N° Campioni	Tipologia di matrici alimentari campionate	Specie dichiarata
6	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	riso, mais
3	Integratori alimentari	riso, mais, soia
7	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	soia, riso
3	Legumi e semi oleaginosi	soia
3	Ortaggi e prodotti derivati	mais
5	Pasta, noodles	riso, mais
4	Preparazioni gastronomiche	riso, soia
4	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	riso
3	Prodotti per lattanti e bambini	mais
4	Radici e Tuberi	patata
3	Snacks, dessert e altri alimenti	mais
TOT 45		

Alimenti di origine animale - Ispezioni e audit delle autorità regionali e locali sugli stabilimenti riconosciuti

Tipologia di stabilimento	N° Stabilimenti o ASL	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° Audit sugli OSA
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	135	1377	768	150	36
Macelli e sezionamenti carni rosse	54	3325	352	46	14
Macelli e sezionamenti carni bianche	11	274	37	8	3
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti	0	0	0	0	0
Centri grande selvaggina cacciata	0	0	0	0	0
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM	16	89	76	23	4
Prodotti a base di carne	28	124	74	22	6
Molluschi bivalvi vivi	80	569	282	102	20
Prodotti della pesca	90	861	366	78	30
Latte e prodotti a base di latte	490	2445	1418	529	148
Uova e ovoprodotti	31	86	59	16	17
Cosce di rana e lumache	0	0	0	0	0
Grassi animali fusi	0	0	0	0	0
Stomaci, vesciche e intestini trattati	7	35	13	0	1
Gelatine	0	0	0	0	0
Collagene	0	0	0	0	0
TOTALI	942	9185	3445	974	269

Molluschi Bivalvi Vivi - Produzione e controlli

a. **Allevamenti**

Denominazione dell'area	Stato sanitario area classificata (A/B/C)	Specie (nome comune/nome scientifico)	Volume di produzione massimo stimato annuo (in quintali)	Numero controlli programmati	Numero controlli effettuati
S.A. 2.1	A	Mitilus spp	100000	48	49
S.A. 2.2	A	Ostrea spp - Crassostrea spp - mitilus spp	4000	24	15
S.A. 2.4	A	Mitilus spp - crassostrea spp - Tapes philippinarum	3500	24	22
S.A. 3.1	A	Ostrea spp - Mitilus spp	1000	24	11
S.A. 3.2	A	Mitilus spp	4400	24	48
S.A. 4.4	A	Mytilus galloprovincialis	300000	58	0
S.A. 9.1	B	Mytilus Galloprovincialis	700000	24	16
S.A. 9.2	A	Mytilus Galloprovincialis	300000	12	8
S.A. 9.3	A	Mytilus Galloprovincialis	200000	12	8

b. Zone di libera raccolta su banchi naturali

Denominazione dell'area	Stato sanitario area classificata (A/B/C)	Specie (nome comune/*nome scientifico*)	Volume di produzione massimo stimato annuo (in quintali)	Numero controlli programmati	Numero controlli effettuati
S.A. 1.1	A	Venus spp	700	10	1
S.A. 3.3	A	Ostrea spp - modiola spp - Venus spp - canolicchi	1000	14	30
S.A. 3.4	A	Ostrea spp - modiola spp - Venus spp - canolicchi	3000	14	20
S.A. 4.1	A	Venus gallina, Cardium spp., Venus verrucosa, Arca noae, Ostrea edulis, Murex spp.	500000	72	45
S.A. 4.2	B	Venus gallina, Cardium spp., Donax spp.	200000	72	8
S.A. 4.3	B	Venus gallina, Cardium spp., Donax spp.	534000	84	20

Radiazioni ionizzanti - Controllo alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti-Programma regionale

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti.

In Italia è previsto un uso come antigermoglio per patate, aglio e cipolla, mentre in altri Paesi (Francia, Belgio, Olanda, Regno Unito, Polonia e Repubblica ceca) esistono anche usi su frutta, ortaggi, cereali, carni di pollo, prodotti ittici, ecc.

Il prodotto trattato, anche qualora presente come ingrediente, deve riportare la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti", che deve figurare sui contenitori o sulle confezioni e sui documenti che accompagnano i prodotti alimentari irradiati o che contengono ingredienti irradiati.

Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l'obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione.

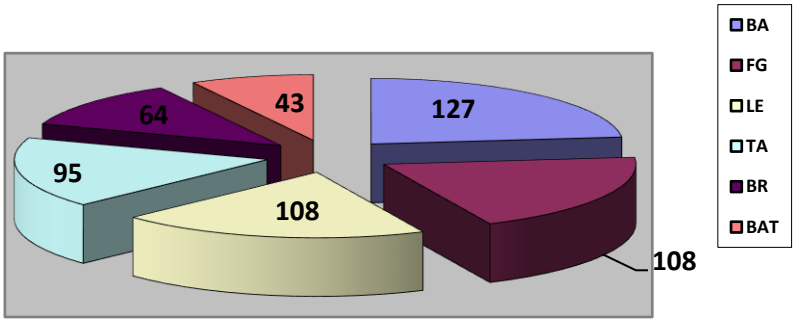
Pertanto, la Regione Puglia ha programmato, e coordinato, anche per l'ano 2016, un apposito Piano Regionale di controllo nel rispetto del corrispettivo Piano Ministeriale. Nell'anno 2016 infatti sono stati analizzati presso il laboratorio dell'Istituto Zooprofoilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata sede Foggia 51 campioni dettagliati in tabella.

Dati analisi 2016

N° campioni	Servizio ASL competente	Categoria alimentare	Descrizione
29	SIAV B	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Gallinella; Scampo (Nephrophs norvegicus);Persico spigola (Morone); Sgombro / Maccarello (Scomber); Orata; Sugo allo scoglio; Sogliola; Gambero grigio (Mazzancolla, Crangon crangon) Calamaro (Loligo vulgaris); Scampo (Nephrophs norvegicus); Altri pesci;Cozza atlantica (Mytilus edulis); Seppia (Sepia officinalis) Gambero (gambero di fiume) (Astacus spp.); Nasello / Merluzzo (Merluccius); Salmone e trota (Salmo spp.)
3	SIAN	Altri prodotti vegetali	Lenticchie (Lens culinaris sin. L. esculenta) ; Patate
4	SIAV B	Carni e prodotti della carne, freschi, refrigerati o congelati	Carne bovina (Bos spp.); Carne di pollo (Gallus domesticus)
3	SIAN	Cereali e loro prodotti	Mais soffiato; Mais in chicchi; Riso
1	SIAN	Frutta a guscio	Castagna (Castanea sativa)
1	SIAN	Frutta fresca	Mango (Mangifera indica)
1	SIAN	Frutta secca	Fichi secchi (Ficus carica)
4	SIAN	Ortaggi	Aglio (Allium sativum); Funghi, coltivati; Cardi (Cynara cardunculus)
5	SIAN	Erbe, spezie, condimenti vegetali	Pepe, bianco e nero (Piper nigrum); Altre erbe; Parti di piante per infusi; Semi di finocchio (Foeniculum vulgare); Malva (Malva sylvestris).
TOT 51			

Residui - Piano Nazionale (PNR)

Nell'ambito del PNR 2016 sono stati programmati n. 572 campioni da effettuarsi per la ricerca dei residui su matrici animali distribuiti secondo il grafico sotto riportato.



BENESSERE ANIMALE

I C.U. nel campo del Benessere animale coinvolgono gli ambiti del :

- Benessere in allevamento
- Benessere al trasporto
- Benessere alla macellazione

Benessere in allevamento

Nel nostro Paese la protezione degli animali, inclusi pesci, rettili e anfibi, allevati o custoditi per la produzione di derrate alimentari, lana, pelli, pellicce o per altri scopi agricoli è regolamentata dal decreto legislativo n. 146/2001, attuazione della direttiva 98/58/CE e da norme specifiche relative all'allevamento dei vitelli, dei suini, delle galline ovaiole.
Ai sensi della direttiva 98/58/CE gli Stati Membri devono garantire il rispetto delle disposizioni concernenti la protezione degli animali negli allevamenti e verificarne l'applicazione attraverso l'esecuzione di ispezioni.

Attività 2016

SPECIE	CONTROLLABILI	CONTROLLATI	TOT
BOVINI	2038	809	809
OVICAPRINI	1442	460	460
SUINI	116	53	53
EQUINI	196	122	122
AVICOLI	376	220	220
CONIGLI	38	9	9
ACQUACOLTURA	14	4	4

Benessere alla macellazione

MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI EFFETTUATI SUL BENESSERE ALLA MACELLAZIONE - Regione_____Puglia_____ Anno 2016						
		MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)	ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA
NUMERO IMPIANTI PRESENTI		0	0	0	0	0
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009		19	0	5	3	0
N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009		52	0	4	1	0
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'		3	0	0	0	0
NUMERO TOTALE NON CONFORMITA' RISCONTRATE						
NUMERO E TIPOLOGIA NON CONFORMITA' RISCONTRATE	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE - PROGRAMMA	2	0	0	0	0
	BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE - GESTIONE	2	0	0	0	0
	FORMAZIONE DEL PERSONALE	0	0	0	0	0
	STRUTTURE ED ATTREZZATURE	1	0	0	0	0

	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - PROGRAMMA	0	0	0	0	0
	MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI PER LA IMMOBILIZZAZIONE E LO STORDIMENTO - GESTIONE	1	0	0	0	0

Benessere al trasporto

Fissa le condizioni che devono essere rispettate in materia di benessere animale durante i trasporti degli stessi all'interno della Comunità Europea.

Animali trasportati (n. di capi)	1 Bovini	2 Suini	3 Piccoli Ruminanti	4 Equini	5 Volatili domestici e conigli	6 altre specie
Da macello	43.920	154.075	404.690	12.246	24.153	0
Da esportazione	0	0	0	0	0	43.133.780
Importati per allevamento	2.051	39.013	30	830	109.476	250.916
Altri animali trasportati	0	319	345	65	193.981	106.720
Totale	45.971	193.407	405.065	13.141	327.610	43.491.416

MANGIMI

La Regione Puglia , in accordo al Piano Nazionale Alimentazione Animale, ha adottato anche per il 2016 un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare con la finalità di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

ll PNAA viene attuato mediante sopralluoghi ispettivi e mediante il prelievo e l'analisi di campioni di mangimi ed acqua di abbeverata, prelevati lungo tutta la filiera.

Nei campioni prelevati è stata effettuata la ricerca di Proteine animali trasformate non ammesse nei mangimi, Salmonella spp, Principi farmacologicamente attivi e additivi, Sostanze indesiderabili e contaminanti ambientali (micotossine, diossine, melamina e altri) e Organismi geneticamente modificati (OGM).

Attività 2016

	N. impianti censiti	N. Ispezioni	N. non conformità	N. sanzioni Ammin.	N. Denunce
Operatori Primari	19184	1171	30	0	0
Ditte Registrate	1324	202	8	1	0
Ditte prodotti non conformi	0	0	0	0	0
Ditte riconosciute	7	7	1	0	0
Settore mangimi medicati	8	8	0	0	0
Prodotti in deroga	0	0	0	0	0
TOTALE	20523	1388	39	1	0

SANITÀ ANIMALE

Le malattie degli animali sono strettamente collegate alla sanità umana, poiché, incidendo significativamente sulla che sulle produzioni agro-alimentari, influenzano direttamente la salute pubblica. La normativa in materia di Polizia veterinaria stabilisce un quadro generale per la prevenzione, la lotta e l'eradicazione delle malattie infettive degli animali. Dal 1954, anno della pubblicazione del Regolamento con D.P.R. n.320, ad oggi, si è estremamente modificato il panorama di riferimento. Anche l'Unione Europea ha stabilito sin dagli anni 60 delle regole nel settore della sanità animale e da allora sono emerse nuove sfide e nuove malattie. Per di più, il volume degli scambi di animali e prodotti di origine animale è enormemente aumentato, sia all'interno dell'UE sia con paesi terzi.
Ad oggi la Regione Puglia, pertanto, svolge attività di monitoraggio e verifica dei piani di sorveglianza delle malattie infettive e diffusive degli animali domestici comprese quelle a carattere zoonosico (Malattia Vescicolare Suina, Anemia infettiva Equina, West Nile disease, Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili, Arterite Virale, Influenza Aviaria, Salmonellosi aviarie, malattia di Aujesky, Carbonchio ematico). Predispone il monitoraggio e verifica i Piani di Eradicazione per Brucellosi bufalina e bovina, Brucellosi ovicaprina, Tubercolosi e Leucosi Bovina Enzootica. Collabora alla predisposizione di atti di indirizzo, programmazione e controllo in materia di polizia sanitaria conseguenti al riscontro di malattie infettive e diffusive e alla elaborazione e gestione di Piani straordinari regionali per Brucellosi Bovina, Malattia Vescicolare Suina e Anemia Infettiva Equina.
Ricopre funzioni di vigilanza, coordinamento e controllo su allevamenti animali, stalle di sosta, mercati, fiere, dei circhi e delle esposizioni animali.
Concorre alla gestione dei rapporti con l'Osservatorio epidemiologico veterinario regionale in funzione della elaborazione dei dati statistici ed epidemiologici relativi alle patologie animali.
Si occupa inoltre degli aspetti sanitari legati all'Igiene Urbana quali la lotta al randagismo e le problematiche igienico-sanitarie legate agli animali da compagnia. L'attività è incentrata sulla programmazione, monitoraggio e verifica delle azioni necessarie alla Prevenzione del Randagismo e alla gestione della Commissione Regionale sul randagismo.
Collabora nella gestione dei flussi informativi, rapporti con altre amministrazioni (Ministero della Salute-Regioni - I.Z.S. - AA.SS.LL.) connessi alle problematiche di sanità animale.

Piani di Sorveglianza, Risanamento ed Eradicazione. Patrimonio Zootecnico controllato - anno 2016

Specie	Aziende	Animali
Ovini e Caprini	**3598**	**341745**
Bovini e Bufalini	**3823**	**188280**
Suini	**933**	**36285**
Avicoli con Capacità >= 250 Capi	**218**	**1052 (gruppi)**

Lotta al randagismo e controllo benessere animali d'affezione. Rendicontazione attività Servizi Veterinari -Anno 2016

Prestazioni	Animali
Numero di prestazioni assistenziali eseguite nei canili sanitari	**17542**
Numero di sterilizzazioni di cani effettuate dai Servizi Veterinari	**5656**
Numero di sterilizzazioni di gatti effettuate dai Servizi Veterinari	**2837**
Numero di cani anagrafati e inseriti in Anagrafe Canina Regionale Informatizzata	**24795**