

ALLEGATO A

SCHEDA PROGETTO

DIPARTIMENTO / PRESIDIO / DISTRETTO	SERVIZIO E RESP.LE DEL SERVIZIO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SUD SERVIZIO VETERINARIO SIAOA	AREA IG. ALIMENTI O.A. ASL n°8 CAGLIARI DR. MARIO IGNAZIO LAI

**Titolo del progetto/programma**

*Progetto "Prestazioni aggiuntive di controllo sanitario fuori orario presso punti di sbarco e mercato ittico all'ingrosso anno 2022"*

**Referente del progetto (nome, cognome, ruolo, servizio, tel., mail)**

Dr. Maria Rita Siddi – Responsabile Settore ittico presso il Servizio Veterinario – Area di igiene degli alimenti di origine animale – ASI di CAGLIARI Referente - 0706092760 – 3284147283

**Destinatari del progetto:** OSA operatori del settore alimentare concessionari dei punti vendita al mercato ittico all'ingrosso e OSA del settore pesca

**Fonte del finanziamento del progetto**

- o SIAOA decreto legislativo 194/08

**Tempi di realizzazione del progetto**

- Data avvio: marzo 2022
- Data fine: 31 dicembre 2022

**Descrizione/problematiche/bisogni a cui il progetto intende dare risposte**

Il settore dei prodotti della pesca nel territorio della ASL di Cagliari riveste notevole importanza economica con la presenza di un mercato ittico all'ingrosso, stabilimenti di trasformazione, depositi frigoriferi, impianti di depurazione e spedizione molluschi, nonché un'importante marineria con barche e pescherecci il cui pescato viene sbarcato in diverse località costiere ed avviato per la prima vendita presso il mercato ittico all'ingrosso e in altri stabilimenti della provincia per l'immissione in commercio e/o lavorazione/trasformazione. Nel mercato ittico all'ingrosso gestito dal Comune di Cagliari operano 20 Ditte che hanno in concessione degli spazi attrezzati in cui vengono movimentati e commercializzati dei prodotti ittici locali (38% sul totale), mentre la restante parte dei prodotti (62% sul totale), provengono dalla Penisola e dai Paesi comunitari/extracomunitari. Gli acquirenti provengono da tutta la provincia e sono rappresentati da circa 300 ditte che operano nel commercio al dettaglio compresi i ristoratori. Il funzionamento del mercato prevede l'ingresso delle merci (prodotti della pesca freschi, congelati, preparati, trasformati, molluschi eduli lamellibranchi, echinodermi, gasteropodi, alghe e piante acquatiche commestibili) dalla mezzanotte alle 4 del mattino, mentre dalle 4 alle 8 avviene l'ingresso degli acquirenti con la vendita dei prodotti. Lo sbarco dei prodotti della pesca viene effettuato in diversi punti della costa, in orari notturni al di fuori delle 12 ore di servizio ordinario e da questi punti il pescato viene trasportato al mercato ittico per la successiva immissione in commercio.

Strumenti di programmazione e controllo

Allegato A – Scheda progetto. Regolamento sistema autorizzativo progetti finanziati



I controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio dei prodotti della pesca comprendono un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita, nonché ispezioni periodiche delle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso (art.67 lett. a e b reg.(UE) 627/2019), per verificare se le condizioni igieniche di produzione, conservazione e trasporto vengono rispettate e se i prodotti della pesca sono conformi ai requisiti organolettici, chimici, fisici o microbiologici, e garantire l'assenza di parassiti e di prodotti ittici velenosi. Qualora l'autorità competente riscontri che i prodotti della pesca possono rappresentare un rischio per la salute dell'uomo o degli animali, o per qualsiasi altro motivo non sono idonei al consumo umano art.71 reg.(UE) 627/2019, prende i provvedimenti conseguenti per la non immissione o per il ritiro dal commercio del prodotto a rischio o dannoso per la salute,

Quanto sopra implica la presenza di personale veterinario sufficiente ad effettuare le attività, l'acquisizione di competenze specifiche in materia, il coordinamento e la cooperazione con altre autorità coinvolte nei controlli come da nota del Ministero della Salute DGSAN n.0025442- P- 10/08/2010 , in particolare con i funzionari degli Uffici delle Capitanerie di Porto territorialmente competenti, nonché la possibilità di effettuare i controlli ufficiali negli orari in cui le operazioni di sbarco e di prima vendita si svolgono ovvero fuori dal normale orario di servizio.

### **Obiettivi**

Il Servizio veterinario di ispezione degli alimenti intende dare attuazione a quanto previsto dalla norma comunitaria e adempiere ai propri doveri istituzionali, con il controllo del pescato e delle navi presso i punti di sbarco, nonché le condizioni di prima vendita presso il mercato ittico con l'effettuazione del controllo ufficiale eseguito in base alla categorizzazione del rischio, quando avviene lo sbarco/scambio commerciale quindi anche in orario notturno e non solo in orario di Servizio.

### **Articolazione del progetto – fasi/azioni**

Il Progetto sarà articolato in 5 fasi:

Fase ricognitiva:

- Programmazione di un'attività formativa specifica sul Controllo Ufficiale (CU) dei prodotti della pesca nei punti di sbarco e nel mercato ittico, con predisposizione di un evento formativo di durata di 6 ore, rivolto principalmente a tutti i veterinari afferenti al SIAOA Sud da programmare con l'ufficio Formazione;
- Acquisizione dell'elenco dei punti di sbarco tenuti dagli enti competenti (Capitaneria di Porto di Cagliari, Demanio marittimo, Comuni, privati) ubicati nel territorio di questa ASL;
- Acquisizione dell'elenco aggiornato delle imbarcazioni tenuto dalle Autorità Marittime, derogando alla necessità per gli operatori del Settore alimentare della produzione primaria di effettuare la registrazione specifica come prevista dal regolamento (CE) n.852/2004 (Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca Rep. Atti n.195/CSR del 5 novembre 2015)".

Fase operativa:

- Inserimento dell'elenco delle imbarcazioni nel SISAR (Sistema Informativo Regionale) e degli armatori con definizione degli elementi di rischio;

- Definizione della frequenza e tipologia di controllo per ogni punto di sbarco;
- Richiesta disponibilità dei Veterinari Dirigenti del Servizio di Ispezione degli alimenti di origine animale e dei Tecnici della Prevenzione;
- Programmazione degli interventi con una frequenza pari a un controllo per settimana anche in coordinamento e cooperazione con altre autorità, presso i punti di sbarco e al mercato ittico all'ingrosso;
- Ogni intervento sarà eseguito in una prima fase, anche ai fini di affiancamento e formazione, da due veterinari e da due tecnici della prevenzione; successivamente potranno essere sufficienti 1 Veterinario Dirigente e due Tecnici della Prevenzione. Ogni intervento si stima avrà la durata di n. 4 ore in orario notturno;
- Adozione della modulistica e registrazione dell'attività in tutti gli aspetti (evidenze riscontrate al momento, prescrizioni impartite, non conformità riscontrate, esecuzione campionamenti ecc) e successiva valutazione delle azioni conseguenti al controllo ufficiale che invece verranno effettuate in orario di servizio;
- Individuazione del personale necessario, con indicazione del profilo professionale

#### PERSONALE ADERENTE

Referente del Progetto: Dr. Maria Rita Siddi

- n. personale:                      qualifica: Veterinari Dirigenti SIAOA ASSL Cagliari
- n. personale:                      qualifica: Tecnici della Prevenzione ASSL Cagliari
- n. personale:                      qualifica: Personale del Comparto Amministrativo/Tecnico ASL Cagliari.??????

La partecipazione del personale, afferente al SIAOA, rimane comunque aperta a eventuali nuove adesioni di soggetti che si rendesse necessaria, nel rispetto dell'ex Regolamento aziendale relativo all'espletamento delle Prestazioni Aggiuntive, Deliberazione ATS n. 1325 del 28/12/2017

#### **Indicazione del numero di ore necessarie per figura professionale e loro distribuzione mensile:**

il calcolo del numero dei controlli ufficiali da eseguire viene fatto in base a quanto disposto da Piano Regionale di programmazione e Coordinamento degli interventi in materia di controllo ufficiale degli alimenti (PRCUA) che si colloca nel quadro dei controlli ufficiali di cui al Regolamento (UE) 2017/625 e viene effettuato in base al livello di rischio (alto-medio basso) delle attività svolte dall'operatore del settore alimentare. In base a queste premesse considerato che:

- 21 sono gli OSA che operano nel mercato ittico all'ingrosso di cui 4 con livello di rischio medio per i quali sono previsti 2 controlli annuali per ogni OSA, 17 a basso rischio (1 controllo annuale) per un totale di 25 controlli (PRCUA);
- Devono essere eseguiti n.12 campionamenti di cui 9 microbiologici e 3 chimici di cui All.F – PRCUA 2020 - 2022 ;
- su prodotti della pesca e MEL controlli cartolari su 8 partite e 3 campionamenti su partite di provenienza comunitaria controlli disposti Ufficio UVAC;
- Per i controlli sui punti di sbarco il calcolo è approssimativo considerato la mancata conoscenza del numero

di OSA coinvolti, in via prudenziale, come dato puramente indicativo si ipotizzano come necessari n. 32 controlli.

Tutto ciò premesso si stima che saranno necessarie massimo n°4 ore settimanali per operatore per un massimo di n°16 ore mensili per un totale complessivo di circa n°128 ore nell'arco degli otto mesi previsti. Considerato che il controllo ufficiale verrà effettuato da due veterinari e due tecnici della prevenzione le ore necessarie sono n. 512. Dette ore saranno registrate nel rilevatore delle presenze con il codice 05 per i veterinari dirigenti e codice 509 per i tecnici della prevenzione.

**Indicazione del numero di prestazioni da realizzare a fronte del numero di ore richieste:**

saranno realizzate n°1 prestazione settimanale equivalente a n°4 prestazioni mensili per un totale complessivo di n°32 prestazioni resc in Extra Orario negli 8 mesi previsti.

**Risultati attesi**

Rispetto delle norme sull'igiene di sbarco e di trasporto dei prodotti della pesca, riduzione delle non conformità sull'etichettatura e tracciabilità dei prodotti alla prima vendita. Aumento dell'efficacia dei controlli svolti presso il mercato ittico con riduzione del livello di rischio in almeno il 40% delle attività controllate. Registrazione delle imbarcazioni che svolgono attività di produttori primari e dei relativi armatori. Svolgimento di attività di CU nei punti di sbarco che seppure previste dalla normativa non sono state espletate per carenza di personale.

**Monitoraggio/indicatori**

Ogni equipe formata, di norma, da 4 operatori (due veterinari e due tecnici) dovrà effettuare almeno 1 prestazione mensile con un numero minimo di 4 ore in cui dovranno essere effettuati almeno due controlli ufficiali e un campionamento. Il monitoraggio avrà cadenza mensile e come indicatore di avanzamento del progetto verrà considerato il numero di controlli ufficiali svolti/numero di attività programmate, numero di campionamenti eseguiti/n.di campionamenti programmati.

La Dr.ssa Maria Rita Siddi controllerà le procedure e coordinerà le operazioni. Tutte le attività dovranno essere certificate da regolare timbratura (codice 05, Prestazione Aggiuntiva e codice 509 per il comparto). Sarà inoltre compilata settimanalmente la scheda riepilogativa con l'indicazione delle microattività svolte.

Indicazione dei costi eventualmente sostenuti nell'anno precedente con specificazione del periodo:

Nell'anno precedente non sono stati sostenuti costi aggiuntivi dei Servizi Veterinari della ASL di Cagliari per l'attività di cui trattasi.

Spesa complessiva prevista: € 26000.

La spesa complessiva potrà essere superata se nel corso del periodo previsto, a causa di eventuali esigenze operative saranno necessarie ulteriori prestazioni aggiuntive.

Eventuale fonte di finanziamento: ...budget aziendale ;  finanziamento RAS;  altro (specificare) Fondi dedicati diritti sanitari settore veterinario ex legge 194/08

CRONOPROGRAMMA MARZO - DICEMBRE 2022							
Attività, Azioni / tempi	Mar21-24	Mar.24-31	Apr.01-05	Apr.07-30	Mag.2022	Giù /Nov 2022	Gennaio 2023
Predisposizione della scheda progetto. Acquisizione degli elenchi dei natanti e dei punti di sbarco							
Selezione del personale operatore e sua formazione in fase di attuazione del progetto							
Avvio del progetto.							
Consolidamento del Progetto e Monitoraggio delle Attività e delle competenze acquisite							
Svolgimento Attività							
Rendicontazione							

Il Referente del Progetto  
 (Dr.ssa M.Rita Siddi)

SIDDI MARIA RITA  
Finanziamento da SIDI MARIA RITA  
 Data: 2022.02.15  
 12:35:00 - 0100

Il Direttore SIAOA  
 (Dr. Mario Ignazio Lai)

LAI MARIO IGNAZIO  
Profilo digitalizzato di:  
 MARIO IGNAZIO  
 16/03/2022 15:12:11:01:0100