

Attività svolte

- ◆ Controllo ufficiale degli alimenti di origine animale lungo la filiera, dalla produzione alla trasformazione, distribuzione e commercializzazione.
- ◆ Ispezioni, audit e verifiche presso stabilimenti, laboratori, depositi, esercizi commerciali e mezzi di trasporto.
- ◆ Controllo delle carni presso gli stabilimenti di macellazione, compresi i controlli ante mortem e post mortem e la verifica delle condizioni igieniche della macellazione.
- ◆ Controllo di carni fresche, preparazioni e prodotti a base di carne.
- ◆ Controllo dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, compresi gli stabilimenti e le attività di lavorazione, deposito e commercializzazione.
- ◆ Controllo dei molluschi bivalvi vivi, comprese le attività connesse alle zone di produzione, ai centri di depurazione e spedizione e alla sicurezza microbiologica.
- ◆ Controllo di uova e ovoprodotti, compresi i centri di imballaggio e gli stabilimenti di produzione.
- ◆ Controllo del miele e dei prodotti dell'apicoltura destinati all'alimentazione, compresi gli stabilimenti e i laboratori soggetti ai controlli di competenza.
- ◆ Verifica dei requisiti igienico-sanitari, strutturali e gestionali degli stabilimenti e degli esercizi alimentari.
- ◆ Verifica dei sistemi di autocontrollo e delle procedure HACCP adottate dagli operatori del settore alimentare.
- ◆ Controllo della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e delle materie prime.
- ◆ Controllo dell'etichettatura e delle informazioni al consumatore, per gli aspetti di competenza.
- ◆ Campionamenti e controlli analitici ufficiali, con particolare riferimento ai rischi microbiologici, chimici e ad altri pericoli rilevanti per la sicurezza alimentare.
- ◆ Prevenzione e sorveglianza delle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) e delle zoonosi alimentari.
- ◆ Interventi in caso di sospetta o accertata contaminazione alimentare, con accertamenti, campionamenti e verifica della rintracciabilità dei prodotti coinvolti.
- ◆ Gestione delle allerte alimentari e delle emergenze di sicurezza alimentare, nell'ambito del sistema RASFF e delle procedure regionali e aziendali.
- ◆ Adozione e verifica delle misure di tutela della salute pubblica, compresi il blocco, il ritiro e il richiamo degli alimenti non sicuri.
- ◆ Gestione delle non conformità e verifica dell'attuazione delle relative azioni correttive.
- ◆ Controllo della gestione dei sottoprodotti di origine animale, per gli aspetti di competenza.
- ◆ Controllo del benessere animale nelle fasi connesse alla macellazione.
- ◆ Accertamenti e attività connesse al riconoscimento degli stabilimenti ai sensi della normativa europea.
- ◆ Rilascio delle certificazioni sanitarie, comprese quelle relative all'esportazione, per gli aspetti di competenza.
- ◆ Controlli sulla commercializzazione, deposito e trasporto degli alimenti di origine animale.
- ◆ Attività connesse alle macellazioni a domicilio, secondo la normativa vigente.
- ◆ Interventi su alimenti alterati, contaminati o non idonei al consumo umano, compresa la verifica delle modalità di ritiro e distruzione.
- ◆ Attività di prevenzione, informazione e collaborazione con gli operatori del settore alimentare sui temi della sicurezza alimentare.
- ◆ Programmazione, monitoraggio e rendicontazione dei controlli ufficiali, secondo la normativa e la programmazione regionale e nazionale.

- ◆ Collaborazione con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, la Regione, il Ministero della Salute e le altre Autorità competenti nell'ambito della sicurezza alimentare e della tutela della salute pubblica.