

Report sui controlli eseguiti dal SIAOA della ASL di Cagliari in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale nell'anno 2025.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale (SIAOA) della ASL di Cagliari si occupa di svolgere i controlli ufficiali per garantire la Sicurezza Alimentare negli stabilimenti industriali e artigianali che producono, trasformano, commercializzano e trasportano alimenti di origine animale quali carne e prodotti a base di carne, prodotti della pesca, uova e miele.

I controlli mirano ad assicurare un livello elevato di tutela della salute pubblica e di fiducia nella filiera alimentare, dal produttore al consumatore; sono quindi fondamentali sia per verificare che gli operatori rispettino quanto previsto dalle normative che per individuare eventuali violazioni intenzionali commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente.

Questo report nasce a norma dell'articolo 11 del Regolamento (UE) 2017/625, dal titolo "Trasparenza dei controlli ufficiali", il quale prevede che le autorità competenti che effettuano i controlli ufficiali, mettano a disposizione del pubblico, almeno una volta l'anno, le informazioni pertinenti riguardanti l'organizzazione, lo svolgimento e l'esito dei controlli ufficiali.

Controlli sugli operatori del settore alimentare

Fra le attività del SIAOA rientra il controllo ufficiale presso gli stabilimenti di macellazione presenti nel territorio della ASL di Cagliari; questo comprende attività ispettive ante e post-mortem e attività di campionamento eseguite al fine di valutare lo stato di salute dell'animale ammesso alla macellazione, il benessere animale durante la macellazione e l'idoneità al consumo umano delle carni ottenute. Di seguito si riporta, divisi per tipologia di macello, il numero di carcasse controllate e il numero di carcasse respinte e destinate allo smaltimento poiché non idonee al consumo umano.

<i>Tipologia di Macello</i>	<i>Numero di carcasse controllate</i>	<i>Numero di respingimenti</i>
Carni di ungulati domestici	302.960	198
Carni di pollame e lagomorfi	447.819	0
Carni di selvaggina selvatica	62	0

Di seguito viene riportato il numero dei controlli ufficiali, divisi tra Ispezioni e Audit, eseguiti durante il 2025 da parte del SIAOA, negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale presenti nel territorio della ASL di Cagliari, e il numero di non conformità alla normativa riscontrate.

Nel corso dei controlli ufficiali vengono valutati diversi ambiti di controllo come, ad esempio, le procedure adottate dall'azienda per gestire la sicurezza alimentare, i requisiti strutturali degli stabilimenti e le attrezzature, le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e delle lavorazioni, le condizioni di manipolazione e conservazione degli alimenti a partire dalle materie prime fino al prodotto finito, la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la loro etichettatura.

<i>Numero di Ispezioni</i>	<i>Numero di Non Conformità rilevate in sede d'Ispezione</i>	<i>Numero di Audit</i>	<i>Numero di Non Conformità rilevate in sede di Audit</i>
724	39	71	16

Controlli sui prodotti

Il personale del SIAOA effettua attività di Campionamento Ufficiale di matrici e alimenti di origine animale per la ricerca di microrganismi e sostanze chimiche secondo quanto previsto dai Piani Regionali. I campionamenti hanno la finalità di verificare la conformità degli alimenti alle disposizioni vigenti in materia di Residui di farmaci veterinari, Additivi alimentari, Contaminanti Agricoli, Ambientali e Industriali, Tossine Vegetali, Prodotti fitosanitari e Radiazioni Ionizzanti.

Nel corso del 2025 il SIAOA della ASL di Cagliari ha eseguito 350 campionamenti.

L'esito dei controlli effettuati ha portato all'adozione di 37 provvedimenti a norma dell'art. 138 del Reg. (UE) 2017/625 volti a ripristinare la conformità alle condizioni previste dalla normativa, 11 sanzioni e 2 notizie di reato.

Estensore
MCL 08/26



Il Direttore della Struttura Complessa
SIAOA
Dr. Andrea Puddu