

 <p><b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b> EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza</p>	<p><b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA</b> <b>UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b></p>	<p>Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026 Pag. 1 di 9</p>
--	--	--

**PIANO ANNUALE DELLE ATTIVITA'**  
**U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**  
**ANNO 2026**

**Premessa**

Il presente documento di pianificazione e programmazione descrive, a partire dagli esiti dell'attività di verifica e di valutazione complessiva (relazione annuale) relativa all'anno precedente, gli obiettivi specifici annuali e il loro sviluppo operativo, che impegnano la struttura per l'anno in corso.

Costituiscono riferimenti imprescindibili alla pianificazione:

- gli atti relativi alla negoziazione definitiva di budget
- gli obiettivi strategici contenuti nel manuale della qualità del dipartimento

Il presente documento presidia la coerenza con:

- il Piano Regionale Integrato (PRI) 2020-2022;
- il Piano Regionale della Prevenzione (PrP) - Piano Ponte 2026
- il Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) Aziendale 2025-2027;
- le regole organizzative e di verifica contenute nel manuale della qualità del Dipartimento e del Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria (PSASPV);
- ogni altro documento applicabile del sistema qualità aziendale.

Il presente Piano operativo viene presentato, in un incontro ad hoc verbalizzato, a tutti gli operatori (dirigenza e comparto) della struttura, affinché ciascuno possa allineare i propri comportamenti e contribuire al raggiungimento degli obiettivi prefissati per l'anno.

**Introduzione:**

Il Reg. (UE) 2017/625 e i Decreti Legislativi applicativi rappresentano la base giuridica e normativa che il sistema nazionale di controllo degli alimenti deve applicare per garantire, lungo tutta la catena alimentare, la salute del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana e degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare e il contrasto alle frodi e agli illeciti.

L'Unità Operativa Complessa (UOC) "Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati" (in breve IAOA) opera all'interno del Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria del Dipartimento di Sanità Pubblica ed ha come obiettivo generale la Sicurezza Alimentare e la Tutela della salute dei consumatori, che garantisce attraverso la tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale ed il controllo igienico sanitario nei settori produttivi e distributivi di competenza.

Gli strumenti di controllo ufficiale adottati sono quelli previsti dai regolamenti comunitari: audit, ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza, campionamento.

Per lo svolgimento dei controlli ufficiali il personale della U.O. si avvale dei manuali e liste di riscontro emessi dalla Regione Emilia Romagna e/o di specifica documentazione ministeriale o aziendale (linee guida, procedure, istruzioni operative, liste di riscontro).

L'attività dei Veterinari ufficiali è rivolta anche agli adempimenti relativi all'esportazione di prodotti di origine animale verso Paesi extra UE (verifica rispondenza degli impianti ai criteri previsti e certificazione dei prodotti esportati), alla gestione delle allerte alimentari e delle malattie trasmesse da alimenti (MTA).

La programmazione annuale della struttura è finalizzata a realizzare quanto previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale. Prioritariamente deve raggiungere gli obiettivi stabiliti dalla Regione Emilia-Romagna nel PRI e nelle Linee di programmazione e finanziamento delle Aziende del SSR. e dalla Direzione Generale dell'Azienda nelle schede di budget, oltre ad altri eventuali obiettivi extra-budget del Dipartimento, del Programma (PSASPV) o dell'Unità Operativa su indicazione regionale o aziendale.

**ATTIVITÀ**

**Criteri di pianificazione e controllo**

Premessa alla stesura del piano di lavoro annuale è l'analisi dell'attività dell'anno precedente (vedi Relazione annuale 2025) e della sua prevedibile evoluzione.

La **pianificazione annuale** dell'attività è basata sui seguenti criteri:

- Verifica, tramite il sistema informativo Avelco, dei tempi effettivi di espletamento delle attività programmate, così come definite dal documento regionale di categorizzazione del rischio (Revisione del Protocollo Tecnico per la "Categorizzazione del rischio OSA in Emilia-Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale

 <p><b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b> EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza</p>	<p><b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA</b> <b>UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b></p>	<p>Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026 Pag. 2 di 9</p>
---	--	--

del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN a seguito dell'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625 – Rev\_2021)

- Verifica, tramite il sistema informativo Avelco, dei tempi effettivi di espletamento delle attività non programmabili.
- Verifica dei tempi di spostamento per il raggiungimento dei luoghi di esecuzione delle prestazioni mediante consultazione dei riepiloghi chilometrici annuali.
- Rimodulazione delle tempistiche in base alla disponibilità del personale in servizio con comparazione dei tempi di attività di Area Vasta, dei tempi stimati per la gestione dell'attività non programmabile e dei tempi di spostamento.
- Rivalutazione annuale della categorizzazione degli impianti riconosciuti effettuata secondo i criteri stabiliti dal Protocollo Tecnico regionale in vigore (rev. 2021, PRI 2020-2022) al fine di confermare o modificare il livello di controllo ufficiale programmato.
- Attribuzione ai singoli dirigenti del piano di lavoro individuale.
- **Il controllo** prevede:
- Verifica trimestrale dell'avanzamento dell'attività pianificata, mediante il sistema informativo Avelco.
- Compilazione Trimestrale del Cruscotto degli Indicatori.

La categorizzazione del rischio degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) costituisce il punto di partenza per definire un'appropriata frequenza di controllo come attività di base programmata sugli Operatori del Settore Alimentare (in breve: OSA) riconosciuti e registrati e permettere un impiego ottimale delle risorse della Unità Operativa.

I criteri per la categorizzazione del rischio applicati sono contenuti nel documento "Revisione del protocollo tecnico per la Categorizzazione del Rischio degli operatori del Settore Alimentare (OSA) in Emilia-Romagna ai fini dell'organizzazione del controllo ufficiale del comparto degli alimenti di competenza di SVET e SIAN a seguito dell'entrata in vigore del Reg. (UE) 2017/625" Rev 2021 – e si basano essenzialmente su

- a) Tipo di prodotto
- b) Modalità e gestione del processo produttivo
- c) Entità produttiva

La frequenza del controllo ufficiale tiene conto inoltre degli esiti dei controlli ufficiali precedenti, dell'affidabilità dei risultati dei controlli e di qualsiasi altra indagine, comprese quelle finalizzate alla prevenzione di procedure ingannevoli o fraudolente ai danni del consumatore.

#### Azioni previste

- Pianificazione delle attività 2026.  
La pianificazione delle attività per il 2026 è stata definita garantendo il rispetto degli indicatori minimi di processo previsti per ciascun piano specifico del PRI. A causa di una netta riduzione dell'organico veterinario dovuta a cessazioni, pensionamenti e assenze temporanee previste nel corso dell'anno, NON è stato possibile pianificare i controlli stabiliti in base alla categorizzazione del rischio degli impianti contenuta nel documento tecnico regionale. Il numero dei controlli è stato ridotto e la pianificazione è stata rimodulata per assicurare la continuità delle attività previste.
- Assegnazione dei carichi di lavoro individuali e programmazione attività.  
Assegnazione dei piani di lavoro individuali; programmazione mensile dei sopralluoghi sugli impianti riconosciuti UE; programmazione settimanale per l'attività ispettiva nei macelli.
- Pianificazione attività di Audit su OSA  
Programmazione N° 3 Audit in team per il mantenimento della qualifica di auditor del personale della U.O. (6 Veterinari Ufficiali, 2 tecnici della Prevenzione) così ripartiti: 2 Riconfezionamenti (RW), 1 Impianto di Trasformazione Prodotti a Base di Carne (PP).  
Pianificazione di N° 37 Audit 625 su Attività Riconosciute secondo i criteri previsti da PRI.
- Programmazione dei Campionamenti previsti dai Piano di campionamento nazionali (Piano Nazionale Residui (PNR), Piano Regionale Alimenti (PRA).
- Progetto Team ispettivo multidisciplinare RUS (ristorazione utenze sensibili) = 100 mense da controllare.
- Esecuzione di 4 supervisioni da parte del Direttore di U.O. (2 ispettive in campo e 2 documentali)
- Eventuale riprogrammazione dell'attività a fronte del ripristino dell'organico.
- Rispetto degli obiettivi regionali per il 2026.

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</b> Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza	<b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b>	Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026 Pag. 3 di 9
---	--	--

**Controllo Ufficiale Attività di Deposito Frigorifero Alimenti di Origine Animale (SEZ.0)  
e Impianti di Riconfezionamento (SEZ.0 - RW) –  
ACCESSI E VERIFICHE LEA**

Questa tipologia di attività comprende sia gli stabilimenti specializzati per la conservazione di prodotti esposti/imballati, sia impianti a servizio della logistica della distribuzione degli alimenti con aspetti gestionali più articolati, che possono prevedere il reimpballaggio, il “groupage” fino al riconfezionamento degli alimenti, con relativa rilavorazione e rietichettatura. Di rilievo l’attività che queste tipologie di impianti riconosciuti rivestono nell’ ambito dell’ import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e negli scambi intracomunitari.

Il controllo ufficiale sulle attività deposito frigorifero e riconfezionamento consiste nella verifica del rispetto delle normative in materia di igiene, dei criteri e degli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare da parte degli operatori del settore alimentare (OSA).

N. DEPOSITI RICONOSCIUTI ESISTENTI	N. DEPOSITI RICONOSCIUTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
19	19	26	570	100 %

N. RICONFEZIONAMENTI ESISTENTI	N. RICONFEZIONAMENTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
21	21	25	672	100 %

**Controllo Ufficiale degli Impianti di Macellazione e dei Centri di Lavorazione della Selvaggina Riconosciuti  
MACELLAZIONI - ACCESSI E VERIFICHE LEA - Anagrafe-Benessere-Trasporto –  
Gestione delle Macellazioni Speciali d’Urgenza (MSU)**

**1-**Il controllo sanitario alla macellazione costituisce un elemento cardine per la sicurezza dell’intera filiera produttiva.

Il Veterinario Ufficiale Ausl è presente nei macelli durante la macellazione ed esegue la visita ante mortem sugli animali vivi e post mortem al fine di garantire la sicurezza delle carni. Oltre a ciò, il controllo ufficiale ha la finalità di garantire:

- la sorveglianza epidemiologica per le patologie degli animali d’allevamento e dei selvatici cacciati;
- il rispetto del benessere degli animali durante il trasporto e la protezione degli animali durante la macellazione;
- la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).

Il Veterinario Ufficiale accede ai centri di lavorazione selvaggina (CLS) vigilando le fasi successive all’abbattimento, avvenuto durante le battute di caccia, degli ungulati selvatici trasportati presso i centri di lavorazione della selvaggina prima della loro commercializzazione. Anche per il 2026 si prevede una limitazione delle attività dei CLS della provincia a causa del permanere delle restrizioni legate all’emergenza Peste Suina Africana (PSA) sul territorio provinciale.

N. IMPIANTI ATTIVI	N. ATTIVITÀ DA CONTROLLARE	OBIETTIVO PREVISTO PER ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE E PER CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA
11	16*	100%

\*

N° 2 Impianti di Macellazione Avicoli

N° 9 Impianti di Macellazione Ungulati Domestici, di cui

- 2 riconosciuti anche come Macelli di Selvaggina di Allevamento
- 3 riconosciuti anche come Centri di Lavorazione della Selvaggina

[3 macelli di ungulati domestici sono attualmente sospesi per inattività]

**2-** L’obiettivo di fornire al consumatore un alimento sicuro, verificare l’ottemperanza alla normativa vigente dei macelli e dei Centri di lavorazione della Selvaggina cacciata in materia di prodotti alimentari, verificare le condizioni di funzionamento degli impianti di macellazione rispetto agli standard igienici, alla tracciabilità ed alle problematiche di benessere animale, si assolve eseguendo i controlli ufficiali programmati, utilizzando check-list ministeriali e regionali.

Gli impianti di MACELLAZIONE –(SH) CARNI AVICOLE oggetto della suddetta attività sono:

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</b> Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza	<b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA</b> <b>UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b>	Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026
		Pag. 4 di 9

N. IMPIANTI	NUMERO IMPIANTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
2	2	8	64	100 %

Gli impianti di MACELLAZIONE –(SH) CARNI UNGULATI DOMESTICI oggetto della suddetta attività sono:

N. IMPIANTI ATTIVI	NUMERO IMPIANTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
9	9	36	288	100 %

Gli impianti di MACELLAZIONE della SELVAGGINA ALLEVATA oggetto della suddetta attività sono:

N. IMPIANTI	NUMERO IMPIANTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
2	2	2	64	100 %

I Centri di LAVORAZIONE della SELVAGGINA CACCIATA oggetto della suddetta attività sono::

N. IMPIANTI	NUMERO IMPIANTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
3	3	3	96	100 %

**3-Controlli della PROTEZIONE degli ANIMALI al MACELLO e DURANTE L'ABBATTIMENTO:**

La normativa europea sulla macellazione degli animali ad uso zootecnico punta a minimizzare il dolore e la sofferenza degli animali attraverso l'utilizzo di metodi di stordimento appropriati, basati sulla conoscenza scientifica e l'esperienza pratica. I controlli ufficiali in questo campo sono finalizzati alla verifica dei requisiti di carattere generale di strutture, impianti, attrezzature deputate alla protezione degli animali e dell'attuazione di idonee procedure poste in essere dagli OSA per la tutela della protezione degli animali durante la macellazione.

N. IMPIANTI	NUMERO IMPIANTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
12*	12	12	84	100 %

\*di cui uno in IMPIANTO REGISTRATO 852/2004 DI MACELLAZIONE di POLLAME E CONIGLI presso L'AZIENDA AGRICOLA.

**4-Controllo del BENESSERE ANIMALE durante IL TRASPORTO al MACELLO:**

La normativa europea sul benessere animale durante il trasporto ha definito le responsabilità di tutti gli operatori coinvolti nel trasporto animale. L'autorità competente deve eseguire ispezioni sull'idoneità degli animali al trasporto, sulle caratteristiche dei mezzi, sulle pratiche e sui tempi di trasporto e sui documenti di accompagnamento. I controlli ufficiali dei Veterinari Ufficiali dell'U.O. IAOA integrano e si coordinano con i controlli effettuati dal personale della U.O. IAPZ e consistono nella verifica presso i macelli del rispetto delle condizioni di benessere stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale durante il trasporto e lo scarico degli animali.

N. IMPIANTI	NUMERO MEZZI DI TRASPORTO DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
9	34	34	34	100 %

**5-Controlli per il Sistema Identificazione e Registrazione (I&R) al macello:**

Nei macelli, oltre alla vigilanza continua effettuata regolarmente dal Veterinario addetto all'attività ispettiva, è previsto dal nuovo sistema I&R un controllo periodico sistematico di verifica del rispetto delle regole di identificazione degli animali e registrazione/aggiornamento nelle anagrafi zootecniche nazionali.

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</b> Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza	<b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b>	Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026  Pag. 5 di 9
--	--	--

N. IMPIANTI	NUMERO IMPIANTI DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
9	9	11	44	100 %

#### 6- Macellazione Speciale D'Urgenza (MSU)

La macellazione d'urgenza al di fuori del macello rappresenta una particolare tipologia di macellazione eseguita nei casi in cui un animale, per il resto sano, abbia subito un evento di carattere traumatico, tale da renderlo non idoneo al trasporto per ragioni di benessere animale. All'arrivo della carcassa in macello il veterinario ufficiale effettua la verifica della documentazione di accompagnamento, degli esiti dell'ispezione ante mortem effettuata dal veterinario ufficiale in allevamento, del rispetto dei tempi e delle modalità di trasporto e, ai fini dell'emissione del giudizio ispettivo, esegue l'ispezione post mortem, nell'ambito della quale sottopone ad esami analitici carcasce e visceri per escludere la presenza di contaminazioni microbiche nelle masse muscolari profonde e la presenza di residui di sostanze ad attività farmacologica.

#### 7-MACELLAZIONE per USO FAMILIARE DEI SUINI (attività su domanda):

L'attività di macellazione uso familiare del suino per l'anno 2026 è condizionata dalla presenza sul territorio della provincia della peste suina africana (PSA), pertanto attualmente non autorizzata.

#### 8- ALTRI ADEMPIMENTI

Il REG. UE 2019/627 introduce nuove disposizioni per la verifica dei Criteri di Igiene di Processo di cui al Reg. CE 2073/05 da applicarsi a cura dell'Autorità Competente presso tutti gli stabilimenti di macellazione. In base alle Linee guida regionali in materia di controlli ufficiali per la ricerca di Salmonella spp e Campylobacter spp sulle carcasce al macello e sulla base alla entità di macellazione degli impianti della provincia in accordo con RER sono stati programmati:

Tamponi su carcasce di bovini/suini: 12 campioni in 9 macelli.

Campioni su carcasce di pollame: 6 campioni in 2 macelli.

### Controllo Ufficiale Attività di SEZIONAMENTO delle Carni Fresche (SEZ. I, II III, IV); PRODUZIONE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI e Carni Separate Meccanicamente (SEZ.V) - accessi e verifiche lea

Questi impianti effettuano la lavorazione delle carni fresche, intese sia come preparazioni destinate al consumatore finale, sia come materie prime per la successiva trasformazione in prodotti a base di carne.

Il controllo ufficiale sulla produzione delle carni verifica che gli OSA rispettino le normative in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla legislazione comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.

N. ATTIVITÀ SEZIONAMENTO CARNI ROSSE	N. STRUTTURE SEZIONAMENTO CARNI ROSSE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
13	13	29	430	100 %

N. ATTIVITÀ SEZIONAMENTO CARNI BIANCHE	N. STRUTTURE SEZIONAMENTO CARNI BIANCHE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
5	5	8	160	100 %

N. ATTIVITÀ SEZIONAMENTO CARNI SELVAGGINA CACCIATA	N. STRUTTURE SEZIONAMENTO CARNI SELVAGGINA DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
1	1	1	32	100 %

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</b> Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza	<b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b>	Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026
		Pag. 6 di 9

N. ATTIVITÀ CARNI MACINATE MM	N. STRUTTURE CARNI MACINATE MM DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
2	2	2	64	100 %

N. ATTIVITÀ PREPARAZIONI DI CARNI MP	N. STRUTTURE PREPARAZIONI DI CARNI MP DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
9	9	22	316	100 %

**Controllo degli Stabilimenti di PRODOTTI A BASE DI CARNE (Sez. VI),  
GRASSI ANIMALI FUSI (Sez. XII), STOMACI, VESCICHE, INTESTINI (Sez. XIII),  
GELATINE (Sez. XIV) e COLLAGENE (Sez. XV)  
- accessi e verifiche lea -**

L'attività di lavorazione delle carni, finalizzata alla produzione di prodotti di salumeria (sia crudi che cotti) rappresenta in regione Emilia Romagna e nella provincia di Piacenza uno dei più importanti settori produttivi dell'agroalimentare. I prodotti a base di carne sono, tra le produzioni di origine animale, quelli più commercializzati con gli altri Paesi comunitari e con i Paesi Terzi.

Il controllo ufficiale su tale attività è necessario per verificare che gli OSA rispettino le normative in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla legislazione comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.

N. ATTIVITÀ PRODOTTI A BASE DI CARNE	N. STRUTTURE PRODOTTI A BASE DI CARNE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
33	33	138	1140	100 %

N. ATTIVITÀ GRASSI ANIMALI FUSI	N. STRUTTURE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
2	2	2	64	100 %

N. ATTIVITÀ STOMACI, VESCICHE, INTESTINI	N. STRUTTURE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
2	2	5	64	100 %

N. ATTIVITÀ GELATINE E COLLAGENE	N. STRUTTURE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
2	2	2	60	100%

**Controllo sui PRODOTTI DELLA PESCA, COSCE DI RANE E LUMACHE (Sez. VIII – Sez. XI),**

Il controllo ufficiale sull'attività lavorazione dei prodotti ittici è necessario a verificare che gli OSA rispettino le normative in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla legislazione comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.

N. ATTIVITÀ	N. STRUTTURE	N. ACCESSI DA	N. VERIFICHE DA	OBIETTIVO PREVISTO
-------------	--------------	---------------	-----------------	--------------------

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</b> Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza	<b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA</b> <b>UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b>	Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026
		Pag. 7 di 9

	DA CONTROLLARE	EFFETTUARE	EFFETTUARE	
2	2	2	64	100 %

### Controllo Impianti IMBALLAGGIO UOVA e OVOPRODOTTI (Sez. X)

La produzione di uova da consumo comprende i tradizionali centri di imballaggio uova e impianti di produzione di ovoprodotti. Il controllo ufficiale su tale attività è necessario per verificare che gli OSA rispettino le normative in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla legislazione comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare e della corretta identificazione in funzione del sistema di allevamento.

N. ATTIVITÀ	N. STRUTTURE* DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
5	5	8	160	100 %

\* 4 centri imballaggio uova; 1 impianto di produzione ovoprodotti.

### Controllo Ufficiale Attività Registrate del Settore Alimenti di origine animale

Si tratta di imprese di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio somministrazione e vendita, compresa la produzione primaria, che rientrano nel campo di applicazione del Reg. 852/2004 e sono soggette ad obbligo di notifica al fine della loro registrazione. Su tali strutture sono programmate annualmente, con criterio di rotazione, le attività di controllo ufficiale mediante l'utilizzo di check-list regionali. Il controllo ufficiale su tale attività verifica che gli OSA rispettino le normative in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla legislazione comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.

#### 1. CONTROLLO VETERINARIO SULLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, TRASPORTO, MAGAZZINAGGIO e VENDITA di ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

N. ATTIVITÀ REGistrate DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
102	102	100 %

#### 2- CONTROLLO VETERINARIO SUI CENTRI DI RACCOLTA DELLA SELVAGGINA REGISTRATI

Fra le misure di eradicazione e sorveglianza della Peste Suina Africana (PSA) sono compresi il contenimento e il depopolamento della popolazione di cinghiali selvatici. Nelle zone soggette a restrizione, le carcasse dei cinghiali abbattuti destinate all'autoconsumo devono essere conferite in un centro di raccolta selvaggina registrato 852/2004 autorizzato dall'ASL in attesa dell'esito negativo del test di laboratorio. Il controllo ufficiale su queste attività prevede sopralluoghi autorizzati, per la verifica dei requisiti strutturali e del rispetto delle norme in materia di biosicurezza e tracciabilità, sopralluoghi annuali per la verifica del mantenimento dei requisiti e sopralluoghi gestionali per la verifica del rispetto delle misure contenute nel manuale di biosicurezza. Sulla base dei dati dell'anno 2025 e del numero di CRS attualmente autorizzati si stima di effettuare minimo **60 sopralluoghi**.

#### 3. CONTROLLO SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA UTENZA SENSIBILE

L'attività viene svolta in modo congiunto con l' U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) che provvede alla programmazione delle strutture da ispezionare (SIAN - Piano specifico Ristorazione) ed è rivolta al controllo ufficiale delle strutture di ristorazione destinate all'utenza sensibile (ristorazione ospedaliera, scolastica, socio-assistenziale). Anche per l'anno 2026 i controlli (100) sono inseriti nel Progetto Team Ispettivo multidisciplinare RUS (ristorazione utenze sensibili) . Il controllo ufficiale è svolto dai Tecnici della Prevenzione suddivisi in team ispettivi.

N. MENSE DA CONTROLLARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
100	100	100 %

 <b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA</b> Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza	<b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b>	Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026 Pag. 8 di 9
---	--	--

**CONTROLLO UFFICIALE NEI LABORATORI  
che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari**

L'attività di controllo ufficiale dei laboratori di analisi mira a valutare la conformità del dato analitico attraverso aspetti come la tracciabilità, la produttività e il controllo qualità interno.

Le singole ASL sono delegate per l'ispezione dei laboratori annessi agli stabilimenti dislocati sul territorio di competenza. I controlli sono compiuti da un team composto da Personale specificamente formato dalla Regione Emilia Romagna per tali ispezioni, che conduce controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e il manuale e la check list specifici regionale.

	N. LABORATORI	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	N. VERIFICHE DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
LABORATORI ANNESSI	2	1	27	100 %

**CAMPIONAMENTO ALIMENTI**

**L'attività in oggetto si sviluppa in ottemperanza a:**

- Piano Regionale Alimenti (PRA), che si svolge sia alla Produzione (35 campioni) che alla Distribuzione (24 campioni)
- Piano Radioattività (PRAb), che si svolge sia alla produzione che alla distribuzione - 14 campioni
- Tamponi in Macello su carcasse Suine e Bovine per ricerca di Salmonella spp (Reg CE 627/2019 – Linee Guida RER) 12 tamponi
- Campioni in Macello di carcasse di Polli per ricerca di Salmonella spp e Campylobacter spp (Reg CE 627/2019 – Linee Guida RER) - 6 campioni
- Piano Regionale Alimenti (PRA), latte e prodotti a base di latte e derivati (58 campioni)
- Altri Campioni non programmabili su segnalazione (campioni disposti UVAC, MTA, Allerta, verifiche dei campioni PRA. – 25 campioni (valore stimato))

**Sono previsti inoltre**

Esami trichinoscopici (circa 1300 stimati sul dato dell'anno 2025) da effettuare presso i macelli e centri di lavorazione selvaggina sugli animali delle specie suina ed equina e sui cinghiali abbattuti.

L'esame serve per rivelare l'eventuale presenza nelle carni macellate di Trichinella, parassita di suini, cinghiali ed equidi, che causa malattia nell'uomo tramite consumo di carni infestate crude o poco cotte.

**CONTROLLI SUPPLEMENTARI EXPORT PAESI TERZI**

Gli adempimenti relativi all'esportazione degli alimenti di origine animale verso Paesi extra UE coinvolgono sia la responsabilità degli OSA, che devono adeguare il proprio sistema produttivo alle particolari richieste del Paese terzo, sia il Controllo Ufficiale, cui è richiesto di verificare e certificare la rispondenza degli impianti e dei prodotti esportati con quanto previsto in termini di sanità animale e sicurezza alimentare dal Paese Terzo.

L'inserimento nelle liste degli impianti abilitati ad esportare verso alcuni Stati extra UE comporta l'attività di ricertificazione annuale.

N. IMPIANTI ISCRITTI IN LISTE EXPORT	N. IMPIANTI DA RICERTIFICARE	N. ACCESSI DA EFFETTUARE	OBIETTIVO PREVISTO
7	7	7	100 %

I Veterinari Ufficiali devono garantire l'emissione di certificati export e, laddove richiesto, l'esecuzione di campionamenti in base a specifici Piani Ministeriali.

La presenza della Peste suina africana sul territorio provinciale ha condizionato l'esportazione dei prodotti a base di carne suina (principalmente salumi) a causa delle limitazioni imposte da diversi Paesi Terzi, fra cui i principali sono Stati Uniti, Canada, Giappone, Brasile e Regno Unito, con conseguente chiusura totale o parziale di alcuni mercati. Sulla stima del numero di certificati del 2025 si prevede l'emissione di circa **1100 certificazioni export.**

 <p><b>SERVIZIO SANITARIO REGIONALE</b> EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza</p>	<p><b>DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA</b> <b>UO Igiene degli Alimenti di Origine Animale</b></p>	<p>Format 2.8 (accreditamento) <b>Piano annuale delle attività</b> Data 23/02/2026 Pag. 9 di 9</p>
---	--	--

**Attività relativa alla gestione ed attuazione dei sistemi di  
ALLERTA riguardanti derrate e alimenti di origine animale**

Il sistema di allerta comunitario RASFF ha il compito di notificare i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti e mangimi ed è stato esteso anche ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) con il Reg. (CE) n. 1935/2004 e ai mangimi per animali da affezione (pet food) con il Reg. CE n. 183/2005. Le notifiche del sistema di allerta vengono gestite sia attraverso lo scambio di informazioni tra i punti di contatto e-mail della rete RASFF sia attraverso la piattaforma internet iRASFF. La caratteristica fondamentale del sistema è fornire informazioni in modo strutturato al fine di rendere efficace e rapido lo scambio delle comunicazioni e le azioni conseguenti da parte delle Autorità competenti interessate a garantire, quindi, l'efficace tutela della salute umana, della salute animale e dell'ambiente, attraverso il ritiro dal mercato/riciamo degli alimenti non idonei al consumo umano. I Dirigenti Veterinari e Tecnici della Prevenzione della U.O. IAOA devono garantirne l'applicazione relativamente agli alimenti di origine animale sul territorio della provincia di Piacenza.

Il dato atteso, tenuto conto delle segnalazioni dei precedente 2 anni, porta a prevedere circa **65 allerte**, cui corrisponde il tempo necessario per la presa in carico, la gestione e la relativa chiusura.

**Attività relativa all' indagine epidemiologica e gestione  
degli episodi di MALATTIA A TRASMISSIONE ALIMENTARE (MTA)**

L'attività di gestione degli episodi di MTA è integrata fra le UU.OO. Malattie Infettive, Igiene Alimenti e Nutrizione, Igiene Alimenti di Origine Animale e Igiene Allevamenti Produzioni Zootecniche ed è volta a garantire all'interno del Dipartimento di Sanità Pubblica il flusso delle segnalazioni di casi accertati/sospetti, l'approccio e la valutazione multidisciplinare, la completezza dell'inchiesta epidemiologica, l'appropriatezza dei sopralluoghi tramite l'uso di linee guida e la valutazione finale integrata dei provvedimenti conformi alla procedura.

Il dato medio del biennio 2024-2025 porta a prevedere la gestione completa (presa in carico, sopralluoghi e campionamenti ufficiali) di almeno **10 segnalazioni**.

**Attività di AUDIT**

Il Regolamento UE 2017/625 stabilisce le modalità con cui devono essere effettuati i controlli ufficiali sugli operatori del settore alimentare, in modo da garantire la salubrità degli alimenti prodotti. L'audit è un controllo del processo produttivo effettuato da un equippe di specialisti che è in grado di valutare la capacità del produttore di garantire nel tempo la sicurezza degli alimenti e la conformità alla normativa.

Per il corrente anno sono programmati presso le attività riconosciute ( cioè quelle con bollo/marchio UE) **n° 3 Audit** che coinvolgono il Personale della Unità Operativa ai fini del mantenimento/ottenimento della qualifica di Auditor e **n° 37 Audit** ai sensi dei Regolamenti UE 2017/625 e 2019/627

**Attività di SUPERVISIONE**

La supervisione è un'attività finalizzata a verificare il livello di appropriatezza ed efficacia dei controlli ufficiali nel settore della Sicurezza Alimentare in relazione agli obblighi previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Sono programmate per l'anno 2026 **n° 4 supervisioni** eseguite dal Direttore dell' Unità Operativa (2 documentali e 2 in campo).

23/02/2026

Il Direttore  
Dr.ssa Francesca Vergani