



M.O. Produzione e Commercializzazione dei Prodotti Ittici

Contesto geografico

Il territorio della Provincia di Ferrara si estende per 2.600 kmq circa: un tempo molto paludoso, sono ancora oggi presenti canali interni, valli da pesca e per circa 50 km costeggia il Mare Adriatico. La bonifica delle paludi iniziò nel 1580 con strenua volontà da Alfonso II D'Este, ma in questa bonifica, in breve tempo tornò la palude: dei 400 km² prosciugati, solo 160 km² risultavano coltivabili nel 1639 e solo una cinquantina nel 1782. Nel 1872 sono ripresi i lavori di bonifica che sono proseguiti fino agli anni '50 e hanno interessato altri 1.000 kmq circa, prosciugando per ultimi la Valle del Mezzano, Valle Giralda e Valle Falce. La sola valle del Mezzano era una laguna interna salmastra estesa per 18.000 ettari cioè 180 kmq che dava lavoro e cibo a gran parte della popolazione residente nei territori di Comacchio e Argenta.

Contesto produttivo

Fino agli anni '50 la Provincia di Ferrara rappresentava un'interessante realtà produttiva nel settore ittico, in particolare conosciuta a livello mondiale per la produzione di anguilla. La bonifica in particolare delle Valli prospicienti il Mare Adriatico del Mezzano, Giralda e Falce, ha sottratto un patrimonio ambientale e produttivo insostituibile senza creare per la popolazione i benefici economici sperati e paragonabili alla perdita. Ancora oggi il settore ittico rappresenta una quota significativa dell'economia locale, benchè in misura notevolmente inferiore al passato, ma comunque importante punto di riferimento per l'approvvigionamento nazionale. Sono presenti tre impianti collettivi per le aste, uno a Goro, due a Porto Garibaldi, una flotta da pesca con circa cento pescherecci, un totale di 25 impianti di deposito, lavorazione e trasformazione dei prodotti ittici e della pesca, nonché negozi al dettaglio.

Gli stabilimenti rivestono un ruolo importante nell'ambito dell'import/export degli alimenti con i Paesi Terzi e degli scambi intracomunitari, entrambe attività che richiedono il riconoscimento comunitario.

Il controllo ufficiale su tale attività si rende necessario al fine di verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare, nonché ai controlli disposti dagli uffici periferici del Ministero della Salute (PIF e UVAC). La realtà produttiva del settore ittico rappresenta una quota significativa dell'economia regionale sia per quanto riguarda le attività legate alla pesca sia per quelle di lavorazione e trasformazione.

Nel corso del 2015 il quantitativo di prodotti della pesca e dell'acquacoltura provenienti dalla produzione primaria ed immessi sul mercato come prima commercializzazione è pari a circa 6.500q.li, dei quali 5.579 attraverso gli impianti collettivi per le aste.



DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

Mandato normativo

- REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 (Allegato III, Sezione VIII), che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, in particolare nel settore della pesca indica i requisiti applicabili agli stabilimenti e i comportamenti che gli Operatori del settore alimentare (OSA) devono attuare per garantire l'idoneità dei prodotti ittici al consumo alimentare;
- REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Attività di controllo ufficiale

Produzione primaria

- verificare le condizioni di idoneità sanitaria, strutturali e logistiche dei punti di sbarco, relazionandone le condizioni al Direttore UOAV e Sindaco del Comune interessato;
- verificare le condizioni di idoneità sanitaria pescherecci e le modalità di sbarco con compilazione di Scheda di Controllo Ufficiale, check list e, nel caso, Scheda di non conformità;
- incontri programmati con operatori del settore alimentare a livello di produzione primaria.



Stabilimenti riconosciuti

Il controllo di questi impianti è effettuato attraverso ispezioni/verifiche utilizzando metodologie e procedure operative istituite e validate a livello aziendale.



DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE

CAMPIONAMENTI: viene effettuato il numero di campioni previsto dal Piano Regionale Alimenti, per le matrici di competenza, campioni di monitoraggio e a seguito di vincoli predisposti dall'Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari, tamponi di superficie ed ogni altro campione possa essere ritenuto necessario in casi specifici. I campioni saranno effettuati utilizzando il verbale campionamento alimenti della IOUO doc-web n. 2768 Versione 6 del 21.07.2015 per verificare il rispetto dei limiti microbiologici previsti dal REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005.

ISPEZIONI/VERIFICHE: La programmazione di dettaglio è finalizzata a:

- realizzare il controllo annuale di tutti gli impianti riconosciuti del settore dei prodotti della pesca ed in particolare verificare il mantenimento dei requisiti strutturali;
- gestire le istanze degli Operatori del settore ai fini del riconoscimento degli OSA;
- sottoporre a controllo (verifica/ispezione/audit) tutti gli OSA secondo i criteri di categorizzazione del rischio indicati dal documento di riferimento regionale;
- condurre i controlli ufficiali secondo la normativa di riferimento e gli specifici manuale/i e liste di riscontro regionali;
- valutare l'adeguatezza del manuale di Autocontrollo predisposto dall'OSA;
- verificare l'avvenuta revisione annuale del piano di autocontrollo, per valutare se detta revisione sia stata attuata tenendo conto delle N.C. interne (verifiche interne) o esterne (prescrizioni impartite dall'A.C.);
- controllare la Regolarità degli scambi in ambito U.E.
- collaborare con altre Autorità di Controllo (Capitaneria di Porto, Polizia Provinciale, Polizia Stradale, Carabinieri, Guardia di Finanza) per garantire la maggior efficacia di ciascun intervento.

Nel corso dell'anno 2015, nello svolgimento dell'attività programmata di campionamento ed ispezione degli stabilimenti, si sono registrati i seguenti risultati:

Campionamenti:

n. 2 alla produzione per ricerche microbiologiche

24 alla distribuzione per ricerche chimiche : 15 per prodotti della pesca trasformati e 9 per prodotti della pesca freschi, congelati o surgelati campioni effettuati, con nessun campione non conforme;

Verifiche / ispezioni:

Programmate n. 1332, effettuate n. 1344 pari ad un 100,9% del totale.

Personale e risorse

Nel settore operano 7 Dirigenti Veterinari e 2 Tecnici della prevenzione appartenenti all'Unità Operativa Attività Veterinarie del Dipartimento di Sanità Pubblica, oltre a 2 amministrativi dell'Unità Operativa Attività Veterinarie.

Modalità operative

- 1) L'attività di controllo ufficiale eseguita dai Veterinari responsabili per ogni singolo stabilimento è condotta utilizzando l'Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Controllo Ufficiale presso Operatori del Settore Alimentare (produzione post-primaria)"
- 2) L'attività di campionamento negli stabilimenti è condotta secondo l'Istruzione Operativa dell'UO Attività Veterinarie "Campionamento alimenti" doc. 2768 Versione 6 del 21.07.2015;
- 3) L'attività di controllo ufficiale presso gli operatori della produzione primaria è eseguita dal veterinario incaricato delle verifiche utilizzando l'IO Controllo ufficiale Stabilimenti Prodotti della Pesca doc. Nr. 3931 – versione 1 del 06.12.2012 oltre alla Scheda di C.U. validata dall'U.O.A.V. Nei casi di sopralluoghi su punti di sbarco e pescherecci si utilizza la specifica Check List allegata alla IO Nr. 3931 già citata.

Responsabile del Modulo Organizzativo: dott. Alcide Mosso

Si trova al piano terra della sede di Via Fiorella, Fiscaglia (Ferrara), CAP 44
Tel. 0533/649702
Fax: 0533/649709
E.mail: a.mosso@ausl.fe.it ; areaveterinaria@ausl.fe.it
PEC: areaveterinaria@pec.ausl.fe.it



A cura dell'Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma Sicurezza Alimentare