

**PIANO DI LAVORO ANNUALITA' 2014/2015****Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
OBIETTIVI**

L'obiettivo del Servizio è di garantire, per gli anni 2014-2015, le macellazioni degli agnelli-capretti nelle giornate festive e/o notturne.

Il Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di O.A. deve garantire, durante il periodo suddetto e con il personale a disposizione, sia le macellazioni ordinarie sia quelle straordinarie relative alla campagna agnelli che richiede doppi turni di macellazione, sia quelle festive.

L'organico è composto da n. 20 Veterinari Dirigenti, che prestano servizio n. 9 macelli CE e n. 6 salumifici autorizzati all'esportazione che necessitano della presenza costante del personale veterinario come previsto dalla normativa sulla Peste Suina Africana, ed inoltre negli stabilimenti per il confezionamento di uova e miele, le macellerie e pescherie ed altro dove devono necessariamente garantirne la vigilanza.

Il veterinario ispettore del macello in particolare deve provvedere, nel rispetto della normativa vigente, alla identificazione degli animali, alla visita pre-macellazione ed alla successiva ispezione delle carni ed all'espletamento di tutta la parte burocratica che ne consegue.

Inoltre, durante la macellazione degli agnelli, debbono essere presenti n. 2 veterinari in quanto la catena di lavoro è continua e mentre uno svolge l'attività, l'altro deve occuparsi di quella successiva; in alcuni stabilimenti funzionano più linee di macellazione che necessitano della presenza di ulteriore personale veterinario.

Le sopra indicate attività ordinarie, festive e straordinarie, anche con doppi turni di macellazione, vengono espletate su richiesta dei titolari degli stabilimenti a carico dei quali, secondo il D.Lvo 194/08, è posto l'onere del pagamento dei diritti sanitari che vengono incrementati del 30% per le prestazioni notturne e festive.

Pertanto, non potendo applicare l'Istituto dello straordinario, questo Servizio prevede per il personale che garantisce il servizio notturno e festivo, un incentivo calcolato su base oraria pari al compenso spettante al personale dirigente in regime di straordinario notturno e/o festivo.

***Conto Economico***

Il progetto si autofinanzia con i proventi riscossi dalla ASL, ai sensi del Decreto Legislativo 194/2008, in quanto vincolati al finanziamento dei costi derivanti dagli adempimenti per le attività di controllo ufficiale sugli alimenti, effettuate dai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione, comprese le spese amministrative;

Per l'anno 2014 gli introiti del SIAOA sono stati circa € 140.000,00 (centoquarantamila/00).

***Ripartizione fondo risorse umane***

Lo straordinario dei Dirigenti Veterinari da considerare ai fini retributivi sarà quello effettuato negli orari notturni (post 20,00) nei giorni festivi e pomeridiano pre-festivo.

I Dirigenti Veterinari impegnati nel progetto sono tenuti alla doppia timbratura, sia presso la propria sede di servizio, sia presso gli stabilimenti oggetto delle prestazioni.

Totale complessivo del progetto: **€ 20.000,00** (ventimila/00)

Il Direttore del Servizio Igiene  
degli alimenti di O.A.  
(Dr. Francesco Secchi)