

## **Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

### **Piano di lavoro annualità 2016/2017**

**Obiettivo:** garantire, per gli anni 2016/2017, le macellazioni degli agnelli e capretti nelle giornate festive, pomeridiane pre-festive e nelle ore notturne.

Il Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) deve garantire, nelle giornate festive, pomeridiane pre-festive e nelle ore notturne, con il personale a disposizione, sia le macellazioni ordinarie sia quelle straordinarie relative alla "campagna agnelli" che richiede doppi turni di macellazione, oltre che turni in giornate festive e pre-festive.

Il SIAOA è dotato attualmente di un organico di n. 19 Dirigenti Veterinari, cui si aggiungono n. 1 Dirigente Veterinario in comando presso la Regione Sardegna ed il Responsabile del Servizio.

Questo personale presta servizio nelle imprese riconosciute e registrate che ricadono sul territorio della ASL di Nuoro (vedi Programma dei controlli ufficiali 2015-18 del SIAOA), in particolare nei 9 impianti di macellazione e nei 6 impianti di prodotti a base di carne autorizzati all'esportazione è richiesta la presenza costante del personale veterinario come previsto dalla normativa vigente e in particolare da quella sulla PSA.

Istituzionalmente i compiti del SIAOA sono finalizzati alla tutela della salute pubblica e della sicurezza alimentare e vengono espletati principalmente tramite il controllo ufficiale (l'ispezione, la verifica, il monitoraggio, la sorveglianza e l'audit) degli stabilimenti e delle imprese alimentari riconosciute o/e registrate ai sensi dei regolamenti comunitari (c.d. Pacchetto Igiene).

L'attività presso gli impianti di macellazione si svolge sotto il costante controllo del Veterinario Ufficiale che durante ogni seduta di macellazione, verifica la corretta identificazione degli animali ed i documenti di accompagnamento degli stessi, esegue la visita pre-macellazione, la successiva ispezione delle carni e dei visceri, sorveglia e verifica il processo produttivo dell'Operatore del Sistema Alimentare per garantire che vengano poste in essere tutte le procedure per il benessere animale, la tutela del consumatore e la sicurezza alimentare, ed infine gestisce ed implementa un consistente numero di documenti ed atti burocratici concorrendo ad alimentare le banche dati nazionali e regionali.

Durante "la campagna agnelli, in alcuni impianti, è necessaria la presenza contemporanea di 2 veterinari per la sola linea ovina poiché gli stessi si avvicendano negli adempimenti rispettivamente ante-mortem (verifiche sul benessere e visita clinica ante-mortem) e post-mortem (ispezione delle carni e visceri) in una linea produttiva che normalmente procede a diverse centinaia di capi/ora; inoltre nelle strutture in cui siano attive contemporaneamente altre linee di macellazione (bovina o suina) si necessita di ulteriore personale veterinario.

In questi ultimi anni l'attività degli stabilimenti di macellazione che ricadono nel territorio di competenza dell'ASL 3 Nuoro ha manifestato un andamento stabile con dei picchi di lavorazione durante i periodi delle festività nei quali, all'ordinaria macellazione per i consumi locali, si aggiungono macellazioni dedicate agli agnelli e capretti, le cui carni sono destinate al commercio fuori regione. Il Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale, nonostante la riduzione numerica, è riuscito a garantire i controlli previsti.

La macellazione degli agnelli e dei capretti conserva il carattere della stagionalità, periodo nel quale il SIAOA deve garantire con il personale a disposizione, sia le macellazioni ordinarie sia quelle straordinarie relative alla campagna agnelli che richiede doppi turni, sia quelle festive, nelle ore pomeridiane pre-festive e notturne.

Le sopraindicate 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, festive e pomeridiane pre-festive.

Non potendo applicare l'istituto dello straordinario, questo Servizio prevede per il personale che espleta le attività di cui sopra, 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 D.lvo 194/2008, in quanto vincolati al finanziamento dei costi derivati 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 2016, sono disponibili per i Servizi Veterinari in conto esercizio € 132.652,26 euro (centotrentaduemila,652,26)

#### RIPARTIZIONE FONDO RISORSE UMANE

Lo straordinario dei Dirigenti Veterinari da considerare ai fini retributivi sarà effettuato negli orari notturni delle giornate feriali (post 19,00), nei giorni festivi e nell'orario pomeridiano pre-festivo (post 12,00).

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.

La spesa per la copertura del progetto è stimata in € 20.000,00 e graverà sul conto A51/0010301 denominato: "compensi alla dirigenza medico veterinaria per l'acquisizione di prestazioni aggiuntive aziendali", come indicato nel "Piano spesa anno 2016/2017 - S.I.A.O.A - D.Lgs.vo 194/2008, approvato con Delibera del Commissario Straordinario n° 818 del 17/06/2016.

Il Direttore del Servizio  
Igiene degli Alimenti di O.A.  
Dott. Mario Francesco F. Bande