

**RELAZIONE ANNUALE DELLE ATTIVITA'****U.O.C. TUTELA IGIENICO SANITARIA DEGLI
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE****ANNO 2025**

Prot. d.p. n. 223 del 10.07.2026

La **UOC Tutela Igienico sanitaria AOA** è una struttura complessa ricompresa all'interno del Dipartimento di Prevenzione gestionalmente afferente alla Direzione Sanitaria.

Per la gestione del vasto territorio della ASL ROMA 5 la UOC Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di O.A. si articola in sei distretti ove vengono svolte le attività proprie della struttura relativamente al controllo ufficiale degli alimenti di O.A., secondo un programma di controllo stabilimenti riconosciuti CE (Reg. CE 853/04) e registrati (Reg. CE 852/04) redatto in considerazione di linee guida nazionali e con frequenza dei controlli ufficiali stabilita in ragione della categorizzazione in base al rischio degli stabilimenti ed alla disponibilità di personale. Tale programmazione, prevista dalle Linee Guida per il controllo ufficiale 212 C.S.R. (Conferenza Stato Regioni del novembre 2016) viene attuata con l'esecuzione del PRIC (Piano Regionale Integrato dei Controlli) che oltre ai controlli ufficiali (ispezione, verifica, audit) eseguiti ai sensi del reg. UE 2017/625 prevede anche diversi piani di campionamento di alimenti di O.A. per ricerche chimiche, microbiologiche, biotossicologiche, radiazioni ionizzanti, allergeni, sostanze nocive, fitosanitari ecc., la cui modalità di esecuzione è stata recentemente modificata dal D.lvo 27/2021 e dettagliata da una procedura interna.

Tali programmi derivano dal PNI (Piano Nazionale Integrato) che il Ministero della Salute poi assegna alle Regioni le quali a loro volta lo assegnano alle Aziende Sanitarie Locali di competenza in base alla presenza qualitativa degli stabilimenti ivi ubicati e della popolazione residente.

Il Direttore della struttura assegna a sua volta il programma ai Dirigenti Veterinari dei Distretti e ne controlla il corretto e completo svolgimento sul quale relaziona annualmente alla Regione Lazio, mediante la Verifica dell'efficacia (audit interno) eseguita a priori, in campo e a posteriori, effettuata sui singoli Dirigenti Veterinari al fine di accertare il rispetto di procedure interne e normativa cogente. Tali attività costituiscono LEA sulla Sicurezza Alimentare.

La pianificazione annuale dell'attività dell'Unità Operativa Complessa è basata sui seguenti criteri:

- DPCM 12/01/2017 "Definizione dei Livelli essenziali di assistenza"
- Categorizzazione del rischio, effettuata su modello regionale, dalla quale si ottiene, tenendo conto di vari criteri (prodotto, processo, entità produttiva, struttura, evidenze del controllo dell'anno precedente), una classe di rischio, cui corrisponde il livello di controllo ufficiale programmato. *Cosa sono i LEA?: Sono gli impegni minimi del Servizio Sanitario che lo Stato e le Regioni assumono nei confronti dei Cittadini: è quello che lo Stato e le Regioni dichiarano di garantire al Cittadino in termini di prestazioni ed accessi.*
- In seguito a particolari campagne conoscitive.
- In base a segnalazioni comunitarie, nazionali e regionali di allerta alimentare.
- In base a specifici piani d'attività regionali o nazionali. (monitoraggio e sorveglianza).
- Le modalità dei controlli/campionamenti e gli strumenti utilizzati sono conformi a quanto previsto dalle specifiche normative comunitarie (Regolamenti), nazionali e regionali (Direttive)





Di seguito sono riportate le principali attività di competenza della UOC Tutela Igienico sanitaria AOA di ASL Roma5.

- Rilascio pareri per l'istruttoria ai fini del riconoscimento e/o adeguamento igienico sanitario da parte della Regione alle normative comunitarie degli stabilimenti di lavorazione trasformazione e deposito di alimenti di O.A ai sensi del Reg. CE 853/04, **Determinazione 29 dicembre 2022, n. G18977**;
- Gestione sistema d'allerta rapido (RASFF) in Sicurezza Alimentare;
- Gestione SCIA ai sensi del Reg. CE 852/04;
- Prelievo di campioni per ricerca di sostanze chimiche quali:
- Istamina, residui, contaminanti e additivi, farmaci ammessi e non, alimenti irradiati, controlli microbiologici previsti dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. e altri piani regionali;
- Controllo Ufficiale su macelli pubblici e privati nonché su macelli e laboratori autorizzati al sezionamento/lavorazione delle carni ai sensi del Reg. CE 853/04;
- Visita ante-mortem e benessere animale nonché visita post mortem di tutti gli animali inviati alla macellazione e relativa certificazione;
- Ispezione e controllo delle carni macellate destinate alla distribuzione o alla trasformazione ai sensi del reg. UE 2019/627;
- Sorveglianza per il trasporto del materiale specifico a rischio in partenza dagli stabilimenti di macellazione e trasformazione Reg. CE 1069/2009;
- Rilascio delle certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi di prodotti alimentari di O.A.
- C.U. sugli stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del Reg. CE 853/04 e su quelli registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 quali laboratori di produzione, trasformazione, lavorazione, preparazione e confezionamento annessi o funzionalmente correlati ad esercizi di vicinato nonché sui depositi di prodotti alimentari di origine animale pre-imballati e quindi non soggetti a riconoscimento comunitario;
- Audit su: Requisiti strutturali, Buone prassi igieniche, Procedure HACCP, rintracciabilità e procedure di ritiro/ricambio;
- Giudizio di commestibilità sulle carni e sugli altri prodotti di origine animale;
- Controllo sanitario sulle carni degli animali macellati uso famiglia e di selvaggina uccisa nelle battute di caccia (cinghiali).
- Controlli Ufficiali sugli alimenti di origine animale e loro derivati di provenienza comunitaria e da paesi Terzi (UVAC e PCF);
- Elaborazione e realizzazione dei progetti finalizzati rivolti alla qualificazione di interventi mirati sul territorio;
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo;
- Educazione sanitaria delle maestranze adibite alla manipolazione dei prodotti di origine animale e per i cacciatori di selvaggina (cinghiali) ai sensi del Reg. UE 2017/625;
- Collaborazioni e attività congiunte con altre Autorità competenti;
- Gestione MTA (Malattie Trasmesse da Alimenti).





Nell'ambito dell'organizzazione della UOC è incardinata la **UOS Centro Alimentare**, struttura dedicata allo svolgimento delle specifiche attività di competenza. L'Unità Operativa Semplice Centro Alimentare garantisce la gestione sanitaria di una macro struttura, il Mercato Ittico all'ingrosso CAR SpA che ha un'area di 18690,31 mq, che si sviluppa su una galleria lunga 560 mt nella quale insistono 49 box di circa 200 mq l'uno, disposti 24 da un lato e 25 dall'altro nonché di numerose aziende e piattaforme logistiche ubicate al di fuori del mercato ittico ma all'interno del Centro Agroalimentare Roma SCPA. Il Servizio, alla luce dei nuovi regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene" e del Reg. UE 2017/625, effettua vigilanza notturna e diurna durante la vendita all'ingrosso, con la finalità di salvaguardare la salute umana mediante controlli regolari; verifica altresì la conformità dell'autocontrollo effettuato dall'OSA (operatore del settore alimentare) a quanto prescritto dalla vigente normativa; esegue il piano regionale dei controlli integrati (PRIC) ed i controlli disposti dall'UVAC (ufficio veterinario del Ministero della Salute per gli adempimenti comunitari).

SEDE DI MONTEROTONDO

VIA VULCANO, 1/e

Tel. 06 90093554/53

e-mail: svet.monterotondo@aslroma5.it

PERSONALE	TELEFONO
Dirigente veterinario Dott. GIANLUIGI PETTNI	Tel. 06 90093580
Dirigente veterinario Dott.ssa ALESSANDRA TOLOMEI	Tel. 06 90093503
Tecnico della Prevenzione Dott. CARMELO MARINO	Tel. 06 90093551
Tecnico della Prevenzione Dott. GIOVANNI ALESSANDRI	Tel. 06 90093552
Tecnico della Prevenzione Dott.ssa STEFANIA DEL CONTE	Tel. 06 90093954
Personale Amministrativo Sig.ra FERNANDEZ MARIA TERESA	Tel. 06 90093554



**SEDE DI GUIDONIA**

VIA TENUTA DEL CAVALIERE, 1

Tel. 0774 3589002

e-mail: svet.guidonia@aslroma5.it

PERSONALE	TELEFONO
Dirigente veterinario Dott. ALESSANDRO MARIA COMPAGNUCCI	Tel. 06 60503211
Dirigente veterinario Dott. FRANCESCO DANIELI	Tel. 06 60503211
Dirigente veterinario Dott.ssa SILVIA REALI	Tel. 06 60503211
Tecnico della Prevenzione Dott.ssa MARZIA ABBATELLI	Tel. 0774.3589002
Tecnico della Prevenzione Dott. GABRIELE BERNARDINETTI	Tel. 07743589085
Personale Amministrativo Sig. IACOPO BOTTANI	Tel. 0774.3589018

**SEDE DI TIVOLI**

VIA TENUTA DEL CAVALIERE, 1

Tel. 0774 3589013

e-mail: svet.tivoli@aslroma5.it

PERSONALE	TELEFONO
Dirigente veterinario Dott. FERANCESCO MARIUCCI	Tel. 0774 3589009
Tecnico della Prevenzione Dott.ssa ALESSIA POGGI	Tel. 0774 3589034
Tecnico della Prevenzione Dott. MAURO TOMBOLILLO	Tel. 0774 3589009
Tecnico della Prevenzione Dott. Vincenzo Silvano	Tel. 0774 3589009

SEDE DI SUBIACO

VIA LARGO MAZZINI, 5

Tel. 0774 84258

e-mail: svet.subiaco@aslroma5.it

PERSONALE	TELEFONO
Dirigente veterinario Dott. MARIO FERRANTE	Tel. 0774 84258
Tecnico della Prevenzione Dott. Dario Ilari	Tel. 0774 929321
Personale Amministrativo Sig. LUIGI FICORELLA	Tel. 0774 84258



**SEDE DI PALESTRINA**

VIA PORTA SAN MARTINO, 38

Tel. 06 95322473

e-mail: svet.palestrina@aslroma5.it

PERSONALE	TELEFONO
Dirigente veterinario Dott. MARCO RUFFINI	Tel. 06 95322457
Tecnico della Prevenzione Dott. Matteo Cappella	Tel. 06 953 224 62
Tecnico della Prevenzione Dott.ssa Cinzia Antelmi	Tel: 06 953 224 62
Tecnico della Prevenzione Dott. Alfonso De Iucia	Tel: 06 953 224 61
Personale Amministrativo Sig. FRANCESCO CUBEDDU	Tel. 06 95322473
Personale Amministrativo Sig.ra MERVINSKAYA MARINA	Tel. 0695322473

SEDE DI COLLEFERRO

VIA DEGLI ESPLOSIVI, 9

Tel. 06 97097662

e-mail: svet.colleferro@aslroma5.it

PERSONALE	TELEFONO
Dott. CARLO TIBERI	Tel. 0697097668
Tecnico della Prevenzione Dott. MASSIMO RICCARDI	Tel. 0697097673
Tecnico della Prevenzione Dott. CLAUDIO MENTUCCIA	Tel. 0697097578



Personale Amministrativo
Sig.ra FILIPPI ANNA

Tel. 0697097676

Personale Amministrativo
Sig.ra CANDIDA MIRIAM

Tel. 0697097664

L'attività dell'Unità Operativa si esplica in modo prevalente mediante audit, ispezioni, verifiche, monitoraggio e sorveglianza presso gli stabilimenti che producono e commercializzano alimenti di origine animale sia in ambito comunitario che nazionale, conformemente al Reg UE 2017/625 e successivi regolamenti di esecuzione.

Occorre precisare che in alcuni casi il numero di non conformità rilevate può essere superiore al numero di strutture controllate: questo è il risultato della somma di più non conformità riscontrabili durante una ispezione presso uno stesso stabilimento o un esercizio di vendita al dettaglio che comunque generano una sola prescrizione contenente più punti soggetti ad implementazione. Allo stesso modo gli accessi e le verifiche svolte possono essere superiori a quanto programmato poiché in questa sezione vengono conteggiati anche gli accessi e le verifiche eseguite come Follow-up (controllo delle NON CONFORMITÀ rilevate nel corso dei controlli programmati -LEA), dell'attività su domanda e dell'attività su segnalazione.

SOMMARIO DELLE ATTIVITA' DI ISPEZIONE ED AUDIT NEL 2025 IN STABILIMENTI RICONOSCIUTI E GRANDI DEPOSITI

Numero di stabilimenti Riconosciuti e grandi Depositi	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
109	109	203	61	24	24	2

(1) Il **numero di stabilimenti ispezionati** è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni di riferimento)

(2) Il **numero d'ispezioni** è il numero di relazioni, o *verbali*, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.





(3) Il numero di stabilimenti con relazioni di non conformità è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa una o più relazioni di non conformità.

(4) Il numero di stabilimenti auditati è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.

(5) Il numero di audit è il numero di *rapporti finali* di audit relativi allo stabilimento.

(6) Il numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità.

Tabella: Controllo della Protezione degli animali al macello e durante l'abbattimento 2025

Attività produttiva dello stabilimento		Attività produttiva corrispondente per controlli relativi al BENESSERE ANIMALE AL MACELLO	Numero Controlli Ufficiali
Codice	Descrizione		
SH	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	5
	II Carni di pollame e di lagomorfi: Macello -SH	MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Non Presente
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	Non Presente
		ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA	Non Presente

Attività di ispezione durante le sedute di macellazione

Specie animale	N° imprese attive al 01/01	N° capi sottoposti ad ispezione
Ungulati domestici	1	Bovini N. 1411
		Equini N. 27

Attività di verifica gestione BDN durante le sedute di macellazione

Impianti di macellazione ungulati	N° check list programmate	N° check list eseguite	servizio coinvolto
1	3	3	AREA B





Attività di campionamento al macello

Piano campionamento	Numero capi testati
Esame trichinoscopico	N. 27
Esami batteriologici ispettivi	N. 3
Es. multiresidui (5% delle MSU)	N. 3
Tamponi su carcasse bovini per ric. salmonella	N. 27

Macellazione speciale di urgenza (MSU)

Ai sensi di quanto disposto dal Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sez. I, cap. VI, 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; in questi casi il trasporto di un animale vivo, se comunque perseguito, si configurerà come causa illecita di ulteriori e inutili sofferenze. Nel territorio di competenza di ASL Roma 5 sono state effettuate **N. 20 MSU** e relativo certificato ufficiale per la macellazione d'urgenza fuori dal macello previsto dall'articolo 4 del regolamento (UE) 2019/624 e di cui all'allegato IV capitolo 5 del regolamento (UE) 2020/2235 (Modello 1).

Tabella: Riepilogo annuale macellazioni aziendali pollame e lagomorfi.

Regione Lazio

Anno 2025

ASL	Numero totale capi macellati	Specie macellate
ASLROMA 5	1412	AVICOLI (POLLI E GALLINE)

Controllo Macellazione Suini a domicilio per uso familiare stagione 2025/2026 e campionamento trichine su cinghiali

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l'articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l'attività in continuità con le tradizioni locali. Ai sensi dell'articolo 16, comma 1 del decreto legislativo 27/2021 è fatto divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione a domicilio per uso privato; lo stesso articolo impone il rispetto del benessere animale ed il divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento per gli animali di qualsiasi specie. Nel territorio di competenza di ASL Roma 5 sono state effettuate **N. 250** macellazioni domestiche che includono bovini <12 mesi, ovini, caprini e suini.

Inoltre sono stati inviati presso l'IZS di Roma **n 2.526 campioni** di muscolo diaframmatico per l'esame trichinoscopico su cinghiali cacciati, non riscontrando alcuna positività.





CONTROLLO SU ATTIVITA' DEL SETTORE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Tabella: ISPEZIONE SULLE ATTIVITA' DEL SETTORE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

(Macellerie – Pescherie – Laboratori Stagionali – Agriturismi– Laboratori di smielatura, Trasporto Alto Impatto)

TIPO STRUTTURA	ACCESSI PROGRAMMATI EFFETTUATI	N.° PROVVEDIMENTI			
		VERIFICA PRESCRIZI ONI	SANZIONI	SEQUESTRI / SOSPENSIONI	DENUNCE AUTORITY GIUDIZIARIA
ATTIVITA' REGISTRATE	264	53	44	8	3

CAMPIONAMENTO ALIMENTI

L'attività di Campionamento (rimodulata nel corso dell'anno a seguito delle comunicazioni pervenute dalla Regione Lazio svolta dall'U.O. nell'anno 2025) si articola nei seguenti Piani:

	RM 5	MONTEROT.	GUIDONIA	TIVOLI	SUBIACO	PALESTRINA	COLLEFERRO	CAR	TOTALE
PRIC (Piano regionale Controlli integrati 2022)		33	30	32	31	39	31	30	226
Campionamenti chimici aggiuntivi		3	0	3	2	3	2	4	17
Radiazioni ionizzanti		1	2	0	0	0	1	0	4

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Nell'anno 2025 sono stati segnalati **20 casi di MTA** per le quali sono state condotte le relative indagini epidemiologiche. Relativamente alla loro gestione è stata seguita la "Deliberazione 19 settembre 2024, n. 712 Modifica della Deliberazione di Giunta Regionale n. 1944 del 6 aprile 1999. Approvazione delle "Linee di indirizzo per la gestione di casi e focolai da malattie veicolate da alimenti".





ATTIVITA' RELATIVA ALLA GESTIONE DEI SISTEMI DI ALLERTA RIGUARDANTI DERRATE E ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Nel corso dell'anno **2025** sono state gestite **N. 79** situazioni di "allerta/informazione per attenzione" su alimenti di origine animale, distribuite come di seguito dettagliato nelle tabelle sotto riportate. Si segnala che i Follow-up scaturiti a seguito delle allerte notificate hanno comportato un impegno importante per i Servizi, relativamente al tempo impiegato ed alla complessità della loro gestione.

1. ATTIVITA SU RICHIESTA UVAC

TIPOLOGIA	PARTITE OGGETTO DI CONTROLLO	PARTITE OGGETTO DI CAMPIONAMENTO ANALITICO
ALIMENTI	26	26

2. ESPOSTI E INTERVENTI SU RICHIESTA

Tipologia	N. Interventi
Sopralluoghi a seguito di esposti non anonimi	5
Sopralluoghi su richiesta di altri Organi/Enti	20
Sopralluoghi su richiesta degli OSA per la distruzione degli alimenti a seguito del mancato rispetto della catena del freddo	2
Sopralluoghi a seguito di sospetta tossinfezione alimentare	10
Sopralluoghi in seguito di richieste di riconoscimento	22

3. ALTRE ATTIVITA DI CONTROLLO UFFICIALE (TRASPORTI, CERTIFICAZIONI EXPORT, SVINCOLI SANITARI)

Tipologia	N. Interventi
Certificazioni e pre-certificazioni per l'esportazione di alimenti	115
Controlli straordinari congiunti con il servizio SIAN	60

Giudonia M. 08.07.2026

Il Direttore F. F. della U.O.C. Tutela Igiene Sanitaria degli A.O.A.
Dott. Carlo Tiboni

