



Veterinaria Area B - Servizio igiene alimenti origine animale

La U.O.C. Veterinaria Area B svolge i controlli ufficiali in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti di origine animale (carne, pesce, molluschi, latte, uova, miele, PPL, ecc.).

Fornisce inoltre agli Operatori del settore alimentare e ai consumatori informazioni volte a migliorare la sicurezza degli alimenti di origine animale dalla loro trasformazione sino alla utilizzazione da parte del consumatore finale.

La U.O.C nel Distretto di Chioggia è composta da n.5 Medici Veterinari (n.15 complessivi nella UOC) e n.2 Tecnici della Prevenzione (n.6 complessivi nella UOC) con qualifica e formazione specifica per l'effettuazione dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti di origine animale e da n. 2 Amministrativi, formalmente assegnati (sui n.5 complessivi).

<b>Direttore</b>	Piero Vio	Medico Veterinario
Sostituto	Patrizia Buratti	Medico Veterinario
Sostituto	Sergio Zamperetti	Medico Veterinario
	Paolo Franceschini	Medico Veterinario
	Gianpietro Fornasiero	Medico Veterinario
	Mirco Volpin	Medico Veterinario
	Gianluca Zanellato	Medico Veterinario
	Francesca Di Cesare	Tecnico della Prevenzione
	Alice Gianni	Tecnico della Prevenzione
	Anna Bonaldo	Amministrativo
	Patrizia Friso	Amministrativo
	Sandro Perini	Amministrativo
	Mily Rossetti	Amministrativo
	Annamaria Tommasin	Amministrativo



Dr. Piero Vio

#### Contatti:

Telefono: 041.5534172-77

- da Lunedì a Giovedì 7:30-13:00 e/o 14:00-17:00; il Venerdì 8:00-14:00

Per emergenze: 041.5534111 o 118:

- dal LUNEDÌ al GIOVEDÌ dalle 17.30 alle 07.00 del giorno successivo
- dalle ore 14:00 del VENERDÌ alle ore 07.00 del LUNEDÌ
- dalle ore 14:00 del giorno PREFESTIVO alle ore 07:00 del primo giorno FERIALE

Fax: 041.5534185, indirizzandolo a "UOC SVET- B"

E-mail: [veterinario.alimenti@aulss3.veneto.it](mailto:veterinario.alimenti@aulss3.veneto.it)

#### Sede:

- **Distretto di Chioggia**  
Riviera Caboto, 17 Loc. Tombola  
30015 Chioggia (VE)
- **Centrale**  
P.le San Lorenzo Giustiniani 11/d,  
30174 Venezia Mestre (VE)

#### Orario apertura al pubblico:

dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 13.00

#### RIFERIMENTI

**Dr. Piero Vio – Direttore U.O.C. Veterinaria Area B**

Telefono: 041.2608643

E-mail: [piero.vio@aulss3.veneto.it](mailto:piero.vio@aulss3.veneto.it)

**Dr.ssa Patrizia Buratti – Dirigente Veterinario - Referente Chioggia per ATF Mirano-Chioggia e 1° sostituto Direttore UOC**

Telefono: 041.5534173 - Cell. 3357247786

E-mail: [patrizia.buratti@aulss3.veneto.it](mailto:patrizia.buratti@aulss3.veneto.it)

**Dr. Paolo Franceschini – Dirigente Veterinario**

Telefono: 041.5534182 - Cell. 3346737027

E-mail: [paolo.franceschini@aulss3.veneto.it](mailto:paolo.franceschini@aulss3.veneto.it)

**Dr. Gianpietro Fornasiero – Veterinario SAI**

Telefono 041.5534179 – Cell. 3357245349

E-mail: [gianpietro.fornasiero@aulss3.veneto.it](mailto:gianpietro.fornasiero@aulss3.veneto.it)

**Dr. Mirco Volpin – Veterinario SAI**

Telefono: 041.5534179 – Cell. 3357245199

E-mail: [mirco.volpin@aulss3.veneto.it](mailto:mirco.volpin@aulss3.veneto.it)

**Dr. Gianluca Zanellato – Dirigente Veterinario**

Telefono: 041.5534171 – Cell. 3356316099

E-mail: [gianluca.zanellato@aulss3.veneto.it](mailto:gianluca.zanellato@aulss3.veneto.it)

**PIANO AZIENDALE INTEGRATO DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**

L'Unione Europea, sin dall'entrata in vigore del cosiddetto "pacchetto igiene" prevede che le Autorità Competenti (di seguito: AC) deputate a verificare l'applicazione della normativa in materia di "sicurezza alimentare", ovvero, in Italia ai sensi del DLgs.n.193/2007, il Ministero della Salute, le Regioni/Province Autonome e le Aziende ULSS, assicurino l'igiene delle produzioni alimentari mediante armonizzate attività di controllo ufficiale, realizzate da personale adeguatamente formato, con risorse economiche e dotazioni strumentali all'uopo destinate, nell'ambito di una specifica pianificazione.

Detto obbligo, espresso all'art 41 del Regolamento CE n.882/2004, è stato ripreso dall'art. 109 del successivo Regolamento UE n.2017/625 abrogativo del precedente, ed esplicitato nell'Accordo Stato-Regioni n.212/CSR del 10/11/2016, recepito nel Veneto con Deliberazione di Giunta Regionale n.1915/2017.

In tale contesto normativo, va anche richiamato che, tra gli obblighi strettamente connessi a detta attività di programmazione, comprendente tutto ciò che afferisce al Controllo Ufficiale (di seguito: CU), vi è anche quello di renderne pubblica la documentazione in modo da assolvere ad uno dei principi ispiratori dell'Unione Europea in materia di sicurezza alimentare: l'informazione dei Cittadini (art.10 del Regolamento CE n.178/2002).

Al fine, quindi, di adempiere a tutti gli obblighi diretti, e derivati, la scrivente Unità Operativa Complessa Servizio Igiene Alimenti Origine Animale e Derivati - SVET-B (di seguito: UOC SVET-B), annualmente elabora, in unico documento di pianificazione, per quanto di competenza, quest'anno denominato "**Piano Aziendale Integrato dei Controlli sulla Sicurezza Alimentare 2020 (SVET-B)**" (rif. prot.n.37399 28/02/2020), non solo il riesame delle attività svolte nell'anno precedente rispetto a quelle programmate, punto di partenza per la pianificazione del nuovo anno, ma anche la declinazione delle attività che rientrano nei Livelli Essenziali di Assistenza, ovvero le attività obbligatorie per le AC, gli Obiettivi di Budget, ovvero gli obiettivi annualmente assegnati alla SVET-B dalla Direzione Strategica dell'Az.ULSS, i Piani ed i relativi Carichi di Lavoro assegnati dal Direttore SVET-B a tutto il personale ad esso afferente, gli obiettivi di spesa previsti, con i relativi importi assegnati, i programmi di audit sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA), di audit interni e di supervisione sul personale sanitario, con evidenziato, da ultimo, anche il numero di ore di personale sanitario destinato ad ogni singola attività.

Infine, nell'organizzazione delle attività di CU, si evidenzia che l'entità della loro frequenza sulle strutture produttive deriva da una categorizzazione del rischio annualmente determinata sulla base di parametri definiti dalla Regione del Veneto, mentre gli obiettivi e l'entità dei campionamenti sulle produzioni alimentari deriva da linee di intervento programmatiche definite dall'Unione Europea, e dalla relativa specifica programmazione annuale definita dal Ministero della Salute e dalle Regioni/Province Autonome.

Documenti allegati al Piano SVET-B liberamente scaricabili:

[1 - Piano](#)

[2 - Piano](#)

[3 - Piano](#)

[4 - Piano](#)

[5 - Piano](#)

[6 - Piano](#)

[7 - Piano](#)

[8 - Piano](#)

[9 - Piano](#)

[10 - Piano](#)

[11 - Piano](#)

[12 - Piano](#)

**COSA FACCIAMO**

Il Servizio svolge attività di controllo sulla corretta applicazione, da parte degli Operatori del Settore Alimentare, delle normative comunitarie e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale nelle fasi di macellazione, conservazione, trasformazione, lavorazione, deposito, trasporto e vendita, con l'obiettivo di:

- tutelare la salute pubblica attraverso la prevenzione, eliminazione o riduzione a livelli accettabili dei rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;
- garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

Le funzioni del Servizio sono:

**A. Attività di controllo ufficiale**

- Ispezione antemortem degli animali macellati d'urgenza presso gli allevamenti
- Controllo sistematico degli stabilimenti di produzione, trasformazione e deposito di carni, latte, uova, prodotti ittici, molluschi bivalvi vivi, rane, lumache, grassi animali, gelatina, collagene, involucri di origine animale e miele
- Certificazioni per l'esportazione verso Paesi Terzi degli alimenti di origine animale
- Controlli su scambi da e verso Paesi UE e importazioni da Paesi Terzi, degli alimenti di origine animale
- Prelievo di campioni di alimenti in base ai Piani Nazionali e Regionali di monitoraggio e sorveglianza e nei casi di problematiche contingenti di sicurezza alimentare
- Il controllo sulla corretta applicazione delle disposizioni regionali riguardanti le Piccole Produzioni Locali

**B. Attività istruttoria e procedure autorizzative**

- Rilascio di consulenze e conduzione delle verifiche ai fini del riconoscimento comunitario degli stabilimenti ove si producono e trasformano alimenti di origine animale
- Gestione anagrafe stabilimenti e registrazione dati sui Sistemi informatici

**C. Gestione delle allerte alimentari inerenti i prodotti di origine animale**

D. Gestione degli esposti dei privati cittadini per problemi igienici sugli alimenti acquistati e/o consumati

E. Collaborazione, attraverso attività integrate, con gli altri Servizi Medici e Veterinari del Dipartimento di Prevenzione e, su richiesta, con altri Organi di Controllo e Amministrazioni nel campo della sicurezza alimentare

PROCEDIMENTI

	<b>ATTIVITA' SANITARIA / PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO</b>	<b>NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b>
1	ISPEZIONE CARNI SUINE DI ANIMALI MACELLATI A DOMICILIO PER AUTOCONSUMO FAMILIARE	REGIO DECRETO 3298/1928 – ORDINANZA SINDACALE
2	ESECUZIONE PIANI DI CAMPIONAMENTO SU ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	PRIC (DGRV 391/2015), PNR (D.Lgs 158/2006), EXTRA-PIANO SU SOSPETTO/POSITIVITA' (REG CE 882/2004), UVAC (D.Lgs 28/1993), ALTRI PIANI DI ORIGINE REGIONALE/NAZIONALE/COMUNITARIA
3	CONTROLLI UFFICIALI EX DDR 292/2007 SUGLI STABILIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. CE 882/2004; REG. CE 854/2004; DDR 292/2007
4	CONTROLLI SANITARI STRUTTURE DI VENDITA AL DETTAGLIO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. CE 882/2004
5	CONTROLLO SCAMBI COMUNITARI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	D. LGS. 28/93 e s.m.i.
6	INTERVENTI SU SEGNALAZIONE DI INCONVENIENTI IGIENICO SANITARI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. CE 882/2004
7	INTERVENTI A SEGUITO DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	D.M. 15/12/1990; D.Lgs n. 191/2006; REG. CE 882/2004
8	RICONOSCIMENTO STABILIMENTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE INDIVIDUATI NEI REG. CE 853/2004 - 882/2004	REG. 882/2004; REG. 854/2004; DGRV 3710/2007
9	VARIAZIONE STABILIMENTO RICONOSCIUTO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. 882/2004; REG. 854/2004; DGRV 3710/2007
10	SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' DI PRODUZIONE PRIMARIA, DEPOSITO, PRODUZIONE IN LABORATORIO, TRASPORTO E VENDITA DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE; PICCOLE PRODUZIONI LOCALI	REG. 852/2004/CE, REG. 882/2004/CE; DGRV 3710/2007; DGRV 1070/2015
11	VARIAZIONE STABILIMENTO REGISTRATO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. 852/2004/CE, REG. 882/2004/CE; DGR 1070/2015
12	VIDIMAZIONE REGISTRI PER ATTIVITA' DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	SPECIFICA PER TIPOLOGIA DI ATTIVITA'
13	GESTIONE SISTEMA DI ALLERTA (RASFF) RELATIVAMENTE AGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. CE 178/2002; REG. UE 16/2011; DDR 174/2009
14	VALIDAZIONE OPERATORI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE SU TRACES PER IMPORTAZIONE	REG. CE 882/2004; DECISIONE CE 28/09/2009
15	CERTIFICAZIONI SANITARIE RICHIESTE PER EXPORT ALIMENTI	REG. CE 882/2004; D.M. 303/2000; NORMATIVA SPECIFICA PAESE DESTINAZIONE
16	CERTIFICAZIONE RIEXPORT PRODOTTI DELLA PESCA	REG. CE 1005/2008; REG. CE 1010/2009
17	ISCRIZIONE STABILIMENTO IN LISTE MINISTERIALI PER ABILITAZIONE ESPORTAZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG. CE 882/2004; D.M. 303/2000; NORMATIVA SPECIFICA PAESE DESTINAZIONE
18	RILASCIO PARERI, ATTESTAZIONI, CERTIFICAZIONI, NULLA OSTA RICHIESTI DALL'INTERESSATO E NON PREVISTI DA SPECIFICA ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
19	PARERE PREVENTIVO NUOVI OPERATORI PPL	DGRV 1070/2015
20	PROVVEDIMENTI PER ILLECITI AMMINISTRATIVI	L. 689/1981
21	PROVVEDIMENTI PER ILLECITI PENALI	ART. 311 C.P.P.; ART. 354-355 C.P.P.
22	RESTRIZIONE O DIVIETO DI IMMISSIONE SUL MERCATO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG CE 882/2004 art. 54; DPR 327/1980 art. 20
23	DISPOSIZIONE DI DISSEQUESTRO E/O DISTRUZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	REG CE 882/2004 art. 54; DPR 327/1980 art. 20
24	VISITA VETERINARIA ANTE MORTEM MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA	REG. CE 854/2004
25	CONTROLLO PUNTI DI SBARCO E OPERATORI PRIMARI ESERCITANTI ATTIVITA' DI PESCA	REG. CE 882/2004

MODULISTICA

	<b>ATTIVITA' SANITARIA / PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO</b>	<b>MODULISTICA COLLEGATA AL PROCEDIMENTO</b>
1	RICONOSCIMENTO STABILIMENTI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE INDIVIDUATI NEI REG. CE 853/2004 - 882/2004	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="https://impresainungiorno.gov.it">https://impresainungiorno.gov.it</a>
2	VARIAZIONE STABILIMENTO RICONOSCIUTO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="https://impresainungiorno.gov.it">https://impresainungiorno.gov.it</a>
3	SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' DI PRODUZIONE PRIMARIA, DEPOSITO, PRODUZIONE IN LABORATORIO, TRASPORTO E VENDITA DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE; PICCOLE PRODUZIONI LOCALI	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="https://impresainungiorno.gov.it">https://impresainungiorno.gov.it</a>
4	VARIAZIONE STABILIMENTO REGISTRATO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="https://impresainungiorno.gov.it">https://impresainungiorno.gov.it</a>
5	VALIDAZIONE OPERATORI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE SU TRACES PER IMPORTAZIONE	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/">https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/</a>
6	ISCRIZIONE STABILIMENTO IN LISTE MINISTERIALI PER ABILITAZIONE ESPORTAZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="http://www.nsis.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&amp;area=sicurezzaAlimentare&amp;menu=esportazione">http://www.nsis.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&amp;area=sicurezzaAlimentare&amp;menu=esportazione</a>
7	RILASCIO PARERI, CONSULENZE, ATTESTAZIONI, CERTIFICAZIONI, NULLA OSTA RICHIESTI DALL'INTERESSATO E NON PREVISTI DA SPECIFICA ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PER ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	<a href="#">Modello richiesta consulenza preventiva</a>

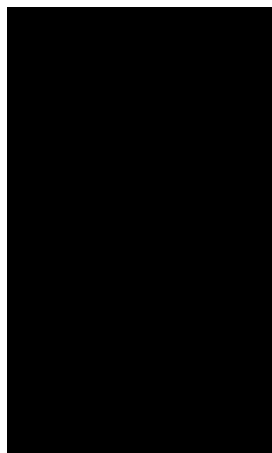
8	PARERE PREVENTIVO NUOVI OPERATORI PPL	ACCESSO TRAMITE PORTALE <a href="https://impresainungiorno.gov.it">https://impresainungiorno.gov.it</a>
9	FATTURAZIONE D.LGS N. 194/2008	<a href="#">Modello autodichiarazione fascia produttiva</a> <a href="#">Tabella Fasce produttive e importi</a>
10	MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO FAMILIARE	<a href="#">Procedura macellazione suini 2019/2020 e MOD R</a>

#### QUADERNI DELLA SALUTE

[Brochure Quaderni della Salute](#)

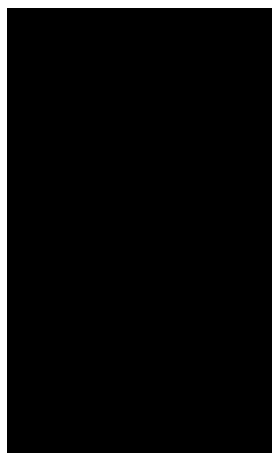
#### **Il controllo degli alimenti di origine animale**

a cura del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale



#### **Allerte alimentari**

a cura del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale



**Azienda Ulss 3 Serenissima**  
sede legale: via Don Tosatto 147 - 30174 Mestre  
C.F. e P.I.: 02798850273

Per scrivere al Protocollo:

e-mail: [azienda.sanitaria@aulss3.veneto.it](mailto:azienda.sanitaria@aulss3.veneto.it) pec: [protocollo.aulss3@pecveneto.it](mailto:protocollo.aulss3@pecveneto.it)