

ATS-AZIENDA TUTELA SALUTE
PG/2018/194731 del 12/06/2018 ore 11,08
Mitt.: ASSL Cagliari Igiene della Prod.,...
Dest.: SINDACI COMUNE DIVERSI SINDACI
Class.: 2.9.3 Fasc.: 174 del 2018



Ai Sindaci
Comuni ASSL-Cagliari
loro sedi

Oggetto: Programma eradicazione Peste Suina Africana, piano Controlli Ufficiali nei Ristoranti nelle Aziende Agrituristiche e in occasione delle Sagre Paesane, Obiettivi al 31 dicembre 2018.

In attuazione del programma di eradicazione della "Peste Suina Africana" approvato dalla Giunta Regionale, il servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, effettuerà i controlli per accertare la provenienza delle carni ed in particolare di quelle suine, negli esercizi di **ristorazione, agriturismo** e in occasione di eventi particolari quali **sagre paesane e altre manifestazioni tradizionali**, al fine di prevenire la macellazione clandestina e il commercio illecito di tali alimenti.

Consapevoli dell'importanza sociale ed economica che rivestono le manifestazioni tradizionali nelle comunità locali e con l'obiettivo di conservarle e tramandarle alle future generazioni, in occasione dei controlli, oltre a verificare la rintracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne, il personale incaricato illustrerà il Piano di Eradicazione della P.S.A., mettendo in rilievo le criticità lungo la filiera di produzione e commercializzazione delle carni suddette, illustrando i rischi per il consumatore e le novità introdotte dalle normative regionali ed europee relative alla lotta contro la P.S.A. e la Trichinellosi.

L'acquisto consapevole e informato di questa tipologia di alimenti, può contribuire in maniera rilevante all'eradicazione della PSA, malattia che ha danneggiato e continua ad incidere negativamente sull'economia di un settore che è un'eccellenza dell'agroalimentare in Sardegna. Per questi motivi, chiediamo cortesemente di voler informare i propri cittadini al fine di assicurare la massima collaborazione nell'attuazione del programma in oggetto e che il **ritrovamento di carni non regolarmente macellate, oltre al sequestro e alla distruzione comporterà l'applicazione di una sanzione.**

Nel confermare la totale disponibilità di questo servizio per ogni eventuale chiarimento, porgiamo distinti saluti.


Il Direttore del Servizio
di Igiene degli Alimenti
di Origine Animale
Dr. Renzo Mereu
