



Programma 9

Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Obiettivo del Piano Locale di Prevenzione

L'obiettivo principale del programma è di rafforzare e migliorare il sistema di **tutela della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria** in un'ottica di **integrazione di competenze e professionalità** tra sanità pubblica, medicina veterinaria, ambiente e agricoltura, al fine di garantire la sicurezza e salubrità di beni essenziali quali l'acqua, le materie prime, gli alimenti e la salute gli animali.

Le azioni sono inserite in un quadro normativo fortemente strutturato, basato su regolamenti comunitari direttamente applicabili anche nel nostro Paese, e sono coerenti con quanto previsto dal Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA). In particolare le attività di sorveglianza e controllo sono svolte dalle autorità competenti locali per la sicurezza alimentare, rappresentate dalla sanità pubblica e dai servizi veterinari, anche in collaborazione con altri organi di controllo. Il programma comprende inoltre azioni di coordinamento, formazione degli operatori, informazione e comunicazione.

Azioni del Piano Locale di Prevenzione

Le azioni individuate sono le seguenti:

- il potenziamento del sistema di gestione delle **malattie trasmesse da alimenti o da agenti zoonotici**, comprese le malattie di animali domestici e selvatici che possono ripercuotersi sulla salute umana;
- la gestione delle **allerte alimentari**;
- il miglioramento della **gestione del controllo ufficiale**, aggiornando e adeguando l'anagrafica delle imprese, la capacità dei laboratori e la risposta alle emergenze;
- il miglioramento del **coordinamento tra Autorità Competente e altri organi di controllo**;
- azioni per incrementare la **qualità nutrizionale** e la **sicurezza** nella ristorazione collettiva e pubblica, e per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione o di singole categorie a rischio;
- la riduzione del fenomeno dell'**antibiotico-resistenza** tramite la corretta gestione del farmaco veterinario;
- la gestione delle **emergenze veterinarie**, epidemiche e non epidemiche.



In evidenza - ASL TO4

Per perseguire l'obiettivo principale del programma 9 - rafforzare e migliorare il sistema di tutela della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria in un'ottica di integrazione di competenze e professionalità tra sanità pubblica, medicina veterinaria, ambiente e agricoltura, da anni l'ASLTO4 ha attuato azioni mirate a garantire la sicurezza e salubrità di beni essenziali quali l'acqua, le materie prime, gli alimenti e la salute gli animali

Sistema di gestione delle malattie trasmesse da alimenti o da agenti zoonotici

E' attivo il gruppo di lavoro sulla Sicurezza Alimentare (Gruppo di Progetto PAISA) con l'obiettivo di integrare i controlli lungo la filiera agro alimentare, potenziando e migliorando il sistema di gestione delle malattie trasmesse da alimenti o da agenti zoonotici. I servizi coinvolti nella gestione della Sicurezza Alimentare sono: Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e Servizi Veterinari di Sanità Animale (Area A), Igiene degli alimenti di Origine Animale (Area B) e Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (Area C)

Gestione delle allerte alimentari

Attività coordinata tra i servizi del dipartimento di prevenzione per la gestione delle segnalazioni di allerta su alimenti di origine nazionale, e di origine intra ed extra UE, mediante il Sistema comunitario RASF

Coordinamento del Controllo Ufficiale con altri organi di controllo

Per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo, ridurre sovrapposizioni o incongruenze, sono garantite forme di collaborazione con altri organi di controllo competenti su tutta la filiera agroalimentari, quali ad esempio Uffici Periferici Regionali del Ministero della Salute (UVAC, PIF ed USMAF), Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), Comandi locali dei Carabinieri, Corpo Forestale dello Stato, Capitaneria di Porto/Direzione Marittima. In particolare:

- vengono svolti piani di monitoraggio sui prodotti di importazione di origine comunitaria ed extracomunitaria, su prodotti ittici, su prodotti etnici, in collaborazione con: PIF (Posti d'Ispezione Frontaliera), USMAF (Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera), UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari), Capitaneria di Porto di Genova/Direzione Marittima

Qualità nutrizionale e sicurezza dell'offerta alimentare

Si persegue il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e socio-assistenziale e l'aumento dell'offerta di alimenti idonei a soggetti allergici/intolleranti/celiaci attraverso la valutazione dei menu di base, le diete speciali, i capitolati, la vigilanza nutrizionale.

Nei capitolati viene costantemente proposto di inserire specifici capitoli su gestione delle diete speciali, corretta porzionatura, inserimento di pane a ridotto contenuto di sale, formazione e costante aggiornamento del personale con attenzione particolare agli aspetti nutrizionali, gestione di allergie/intolleranze/celiachia, importanza della riduzione del sale nell'alimentazione. Il SIAN è sempre disponibile a momenti di incontro/formazione sul campo su questi argomenti.

Vengono svolti corsi di formazione strutturati, programmati dal SIAN nell'ambito del progetto "celiachia" rivolti ad allievi, insegnanti, cuochi della ristorazione collettiva e operatori del settore alimentare (ristorazione pubblica e laboratori). Nel corso della vigilanza nutrizionale presso la ristorazione collettiva e nella attività di vendita al dettaglio viene costantemente rilevata la disponibilità di sale iodato.

Antibiotico-resistenza

Vengono periodicamente organizzati incontri di sensibilizzazione e informazione con allevatori e veterinari prescrittori liberi professionisti sulla farmaco-sorveglianza, in particolare sulla corretta gestione e tracciabilità del farmaco veterinario, con approfondimenti sul fenomeno dell'antibiotico-resistenza vista nell'ottica del benessere animale e della salubrità dell'alimento.

